Scuola Tecnica di Stato per l'Arte Bianca
e per le Industrie Dolciarie - Torino

Giovanni Pastè

Il vademecum del Pasticciere moderno

"LA PALATINA,, Tip. G Bonis - TORINO, Via Consolata 16e

Il vademecum

del Pasticcere moderno

Scuola Tecnica di Stato per l'Arte Bianca
e per le Industrie Dolciarie - Torino

Giovanni Pastè

Il vademecum del Pasticcere moderno

"LA PALATINA., Tip. G. Bonis - TORINO. Via Consolata 16

Proprietà riservata

Divieto di riproduzione anche parziale senza la specifica autorizzazione dell'autore.

Edito dalla Scuola Tecnica di Stato per l'Arte Bianca e per le Industrie Dolciarie - Torino - Via Giolitti n. 42

INDICE

La Scuola Tecnica di Stato per l'Arte Bianca e per le Industrie Dolciarie . . . . . *pag.* 7

Cap. I - Consigli . . . . . » 11

Cap. II - Materie prime . . . . . » 15

Cap. III - Pasticceria lievitata . . . . » 29

Cap. IV - Paste di fondo e torte . . . . » 63

Cap. V - Biscotti di pasta soffice . . . . » 85

Cap. VI - Gallettine e Biscotti salati . . » 93

Cap. VII - Paste piccole . . . . . » 105

Indice alfabetico . . . . . » 145

◇

PRESENTAZIONE

Ho compilato questo manualetto, tanto per accondiscendere al desiderio di amici e colleghi che mi sollecitavano per conoscere i procedimenti di lavorazione da me adottati, quanto per fornire d'utile guida i miei alunni della Scuola Tecnica Governativa per l'Arte Bianca e per le Industrie Dolciarie di Torino dove, da molti anni ormai, insegno pratica e decorazione dolciaria.

Lo scopo mio principale è stato di riunire in un'opera di piccola mole tutto quanto può tornare utile agli addetti ai laboratori di pasticceria, tralasciando la trattazione di quei prodotti di dolciaria di lunga conservazione, la cui produzione è divenuta ormai prerogativa della grande industria, la quale, con perfezionati e complessi macchinari, è in grado di soddisfare ad esuberanza un largo mercato.

In questo « Vademecum del pasticcere » sono raccolte numerose ricette tutte lungamente provate ed adottate con successo, commentate da una sufficiente descrizione dei procedimenti da seguire, accompagnate da quei consigli che dànno la possibilità d'ottenere costantemente un prodotto ben riuscito.

Forse, qualcuno fra i colleghi non troverà in questo breve testo tutto quello che era nei suoi desideri, ma è naturale che ogni pubblicazione di questo genere lasci qualche deluso e, tra questi, specialmente coloro che pretendono risolvere tutti i problemi senza sforzo alcuno.

Ad ogni modo, poichè questo « Vademecum » è il riassunto delle lezioni svolte presso la Scuola di Torino, il modo migliore e più sollecito per chi voglia iniziare o perfezionarsi nell'arte del pasticcere è seguire i corsi che annualmente vengono tenuti sia per i Tecnici quanto per le Maestranze.

E' infatti frequentando questa Scuola che i giovani pasticceri possono formarsi una buona preparazione teorica e pratica, appropriata all'occupazione che vogliono abbracciare, preparazione che verrà applicata e maturata nei laboratori di pasticceria e nelle fabbriche di dolciumi, sotto la guida di capi esperti in tutte le finezze del mestiere.

Dalla pulitura della prima teglia alla pratica conoscenza del forno, dall'esecuzione dei primi impasti alla decorazione artistica d'un dolce, dall'esecuzione delle prime creme alla creazione d'una nuova ghiottoneria, la strada è lunga ma non difficile per i giovani che, avendo frequentato la Scuola con profitto, avranno compiuto un tirocinio completo, facendo tesoro dei consigli dei Capi e degli Anziani, osservando, ricordando e mettendo in pratica, quando occorra, tutti quegli accorgimenti e tutte quelle astuzie che invano si cercherebbero sui libri e che, per la buona riuscita del lavoro, hanno una notevolissima importanza.

Ricorderò ancora che, per ogni laboratorio, vi sono esigenze diverse legate al prezzo di costo del prodotto ed alle condizioni del locale dove il prodotto viene esitato: è per questo che non tutte le ricette possono essere identiche per tutti i laboratori ma, mentre le manipolazioni ed i procedimenti rimangono gli stessi, possono essere modificate le qualità e le quantità dei vari ingredienti necessari, onde ottenere il prodotto conveniente alla richiesta.

Chiudo queste poche righe di presentazione ringraziando il Consiglio d'Amministrazione della Scuola per l'Arte Bianca e per le Industrie Dolciarie e la Direzione del periodico dei Panificatori della Provincia di Torino "L'Arte Bianca" per l'appoggio sostanziale concessomi nel realizzo di questa pubblicazione già apparsa a puntate sul predetto giornale fra il 1949 *ed il* 1950.

GIOVANNI PASTE'

Torino, gennaio 1951.

Scuola per l'Arte Bianca e per le Industrie Dolciarie

Laboratorio Chimico - Gabinetto Sperimentale

TORINO - VIA G. GIOLITTI N. 42

La Scuola Governativa Tecnica Speciale per l'Arte Bianca e per le Industrie Dolciarie, istituita con D. L. 23 gennaio 1919, svolge annualmente corsi ad orario completo per Tecnici e corsi ad orario ridotto per Maestranze, nelle due differenti specializzazioni « Arte Bianca » ed « Industrie Dolciarie ».

CORSO ANNUALE PER TECNICI DELL'ARTE BIANCA

(Molino, panificio, pastificio: 38 ore settimanali di lezioni ed esercitazioni).

Materie d'insegnamento:

Igiene, legislazione sui prodotti alimentari e legislazione del lavoro - Infortunistica - Chimica generale e bromatologica - Fisica generale - Meccanica industriale e disegno industriale - Tecnica degli impianti industriali - Elettrotecnica e motori - Economia e contabilità industriale - Merceologia e tecnologia chimica dell'arte bianca - Macchine e impianti da molino - Tecnica della macinazione - Tecnologia meccanica e pratica del panificio - Laboratorio di chimica generale - Laboratorio di chimica merceologica - Laboratorio di microscopia - Esercitazioni pratiche - Visite d'istruzione.

CORSO ANNUALE PER TECNICI DELLE INDUSTRIE DOLCIARIE

(Pasticceria, biscottificio, cioccolato, dolciumi, conserve dolci: 38 ore settimanali di lezioni ed esercitazioni).

Materie d'insegnamento:

Igiene, legislazione sui prodotti alimentari e legislazione del lavoro - Infortunistica - Chimica generale e bromatologica - Fisica generale - Meccanica industriale e disegno industriale

- Tecnica degli impianti industriali - Elettrotecnica e motori - Economia e contabilità industriale - Merceologia e tecnologia chimica delle industrie dolciarie - Tecnologia meccanica della pasticceria e del biscottificio - Tecnologia meccanica delle industrie dolciarie - Decorazione dolciaria - Pratica dolciaria - Laboratorio di chimica generale - Laboratorio di chimica merceologica - Laboratorio di microscopia - Esercitazioni pratiche - Visite d'istruzione.

Condizioni di ammissione ai corsi per tecnici:

Per ottenere l'iscrizione, gli aspiranti devono presentare alla Direzione della Scuola: a) Domanda su carta da bollo legale firmata dal richiedente e, se minorenne, vistata dal padre o da chi ne fa le veci; b) Fede di nascita in forma legale; c) Certificato di buona condotta; d) Certificato di rivaccinazione; e) Titolo di studio: Certificato di licenza di scuola secondaria inferiore o altro titolo equipollente. Possono anche essere ammessi coloro che, sprovvisti di detto titolo di studio, dimostrino di essere occupati almeno da due anni nell'industria dell'arte bianca o nell'industria dolciaria. L'ammissione di questi ultimi è subordinata al giudizio della Direzione della Scuola.

CORSO ANNUALE PER MAESTRANZE DELL'ARTE BIANCA

(Molino, panificio, pastificio)

Materie d'insegnamento:

Elementi d'igiene, prevenzione infortuni, legislazione alimentare - Nozioni di aritmetica, contabilità, meccanica, disegno d'impianti - Merceologia e tecnologia dell'arte bianca - Attrezzature - Esercitazioni pratiche - Visite d'istruzione.

CORSO ANNUALE
PER MAESTRANZE DELLE INDUSTRIE DOLCIARIE

(Pasticceria, biscottificio, cioccolato, dolciumi, conserve dolci)

Materie d'insegnamento:

Elementi d'igiene, prevenzione infortuni, legislazione alimentare - Nozioni di aritmetica, contabilità, meccanica e di-

segno d'impianti - Merceologia e tecnologia dolciaria - Attrezzature - Pratica e decorazione dolciaria - Visite d'istruzione.

Condizioni di ammissione ai corsi per maestranze:

Per ottenere l'iscrizione, gli aspiranti devono presentare alla Direzione della Scuola: a) Domanda in carta libera; b) Fede di nascita, da cui risulti che il richiedente ha compiuto i 15 anni; c) Certificato di buona condotta, ovvero attestazione della Ditta presso cui l'iscrivendo lavora; d) Titolo di studio minimo: licenza elementare.

Premi:

Agli alunni dei corsi per maestranze che si distingueranno per assiduità e profitto e che avranno ottenuto le migliori votazioni negli esami finali, verranno corrisposti premi in danaro che il Consiglio di Amministrazione della Cassa Scolastica dell'Istituto annualmente stanzia in bilancio.

* * *

Come Istituto Tecnico Scientifico, la Scuola contribuisce, mediante ricerche, allo studio dei problemi riguardanti i vari rami dell'Arte Bianca e delle Industrie Dolciarie. A tale scopo, aggregati alla Scuola, funzionano un Laboratorio Chimico Microscopico ed un Gabinetto Sperimentale, diretti e condotti da personale specializzato e messi a disposizione degli interessati per quanto concerne analisi, ricerche, progetti, consulenze ecc.

Capitolo Primo

CONSIGLI

La pulizia e l'igiene non saranno mai raccomandate abbastanza, essendo le basi essenziali da osservare nel lavoro del pasticcere.

Quindi massima pulizia dei tavoli, dei recipienti che si adoperano, degli utensili che si maneggiano, delle borse o sacchetti di tela, delle teglie, degli stampi, delle macchine, del pavimento, del laboratorio in genere e pulizia in modo speciale della persona e del vestiario.

L'ordine è indispensabile per riuscire bene in tutte le cose: fa risparmiare tempo prezioso e fatica; perciò, assegnato un posto ad ogni cosa, sia materia prima, sia utensile, questo posto non deve più essere variato, in modo da reperire subito ciò di cui si ha bisogno.

La disciplina, l'obbedienza al capo ed al superiore diretto è assolutamente necessaria se si vogliono evitare confusioni, errori, ripetizioni e perdita di tempo. Ognuno, in laboratorio, deve investirsi della parte di responsabilità che gli spetta per il lavoro che deve compiere ed avere la massima cura perchè non avvengano sprechi di merce e danni al materiale.

Per riuscire un buon operaio, occorre essere osservatori, lavorare con passione, usare pazienza quando necessita, avere il senso delle proporzioni ed esercitarsi anche nel disegno.

Si usino sempre materie prime di buona qualità, accertandosi che non siano avariate o sofisticate.

L'esattezza nei pesi, nelle misure, nei procedimenti è garanzia di riuscita negli articoli, che saranno sempre uguali di forma, di peso, di gusto.

Per mantenere una linea di condotta nel lavoro e ricordare certi fregi o decorazioni che distinguono un articolo da un altro o la loro composizione speciale, non deve ritenersi cosa inutile prendere appunti e, se necessario, formarsi un album di disegni.

Si ponga la massima attenzione alla cottura, perchè al forno è necessaria una pratica che certamente non si acquista in breve tempo.

Per la cottura della pasticceria in genere non occorre un forno a forte calore ma piuttosto a calore temperato, benchè per certi articoli necessiti un calore vivace e per altri un calore moderato. Ogni articolo abbisogna d'un calore adatto che gli consenta di svilupparsi completamente prima di essere cotto nel vero senso della parola.

Qualche volta succede che un prodotto, pur curato al massimo, non riesca bene alla cottura. Le ragioni possono essere molte e, fra le altre:

1) la cottura è avvenuta ad una temperatura superiore od inferiore a quella adatta;
2) la platea del forno non aveva temperatura abbastanza alta rispetto a quella della *camera* o viceversa;
3) sbadatamente o per la necessità di osservare un altro articolo in cottura si è aperto momentaneamente il forno, producendo così una nociva corrente d'aria fredda. In questo caso l'articolo delicato — e sono parecchi in pasticceria — che era in pieno sviluppo ma non ancora solidificato abbastanza da poter resistere al cambiamento improvviso di temperatura, ricade e non si risolleva più o si risolleverà solo parzialmente non sviluppandosi più come avrebbe dovuto.

La pratica farà conoscere il punto di cottura della pasticceria minuta *alla sola vista,* di quella piccola e media *al tatto* od *al suono,* tamburellandola leggermente con le dita; ma per gli articoli voluminosi (panettoni, plum-cakes, veneziane, pandoro etc.) non è consigliabile fidarsi della *vista* o del *tatto.*

Infatti succede sovente che questi articoli abbiano tutta la apparenza esteriore della perfetta cottura pur non essendo cotti a dovere. Ci si potrà accertare con un metodo antico ma sempre buono: introdotto un lungo stecco fino oltre il centro

del prodotto ed estratto prontamente, non deve risultare coperto nè di pasta, nè di eccessiva umidità, il che si avverte passando lo stecco fra le dita.

Al forno va rivolta una costante attenzione, specialmente trattandosi di forni a legna, la cui condotta è irta di difficoltà; i forni moderni — a vapore od elettrici — presentano invece perfezionamenti tali da rendere l'opera del pasticcere assai più comoda e sicura.

E' sempre possibile stabilire la temperatura di cottura di ogni articolo di pasticceria e, infatti, nelle ricette che seguono, viene spesso indicata, con approssimazione, questa temperatura. Sarà però la grande abitudine e la costante attenzione che, meglio di ogni altra indicazione, suggeriranno le condizioni più adatte per mandare i diversi prodotti al forno, condizioni che variano da un massimo di 250 ed oltre ad un minimo di 100 gradi centigradi ed ancor meno.

Capitolo Secondo

MATERIE PRIME

La conoscenza delle materie prime da impiegarsi nella pasticceria ha molta importanza, perchè, dalla scelta di queste, dipende, in buona parte, la riuscita dei diversi prodotti.

Per questo si fa precedere l'elenco delle dosi e dei modi di produzione con la trattazione succinta delle materie prime in uso nei laboratori di pasticceria.

Farine, zuccheri, uova, burro, latte, acqua, sale sono le basi essenziali di ogni articolo di pasticceria soffice o secca. Vi sono però molti prodotti, specie nella pasticceria secca, dove prevalgono le composizioni a base di zucchero, mandorle, nocciole, pinoli, frutta conservate o frutta candite. Oltre a queste materie prime si adoperano, in pasticceria e specialmente in confetteria, sostanze aromatiche, essenze di frutta, profumi, sostanze coloranti innocue, oli, gomme ecc.

Prima di iniziare il ricettario e le relative spiegazioni chiarificatrici, sarà bene ricordare e descrivere, sia pure in modo sommario, le principali materie prime ed i principali ingredienti necessari alla confezione dei prodotti dell'arte dolciaria.

FARINE

Farina di frumento.

Con il nome di farina di frumento o semplicemente di farina, si intende il prodotto della macinazione del frumento, liberato dalla crusca ed industrialmente puro.

Si indicano con *farina* anche i prodotti della macinazione degli altri cereali o delle leguminose, ma, per distinguere i

vari sfarinati, se ne specifica la natura, indicandone la provenienza: farina di mais o di granturco, di segala, di riso, di ceci, ecc.

La farina di frumento è essenzialmente composta di amido e di glutine; altri componenti secondari sono l'umidità, le sostanze azotate non glutinose in quantità assai limitata, la cellulosa ed altri idrati di carbonio in bassa percentuale, le sostanze grasse in misura trascurabile ed infine le sostanze minerali (ceneri) in proporzione ridottissima.

Fra le sostanze azotate di una farina il glutine ne costituisce la parte principale ed è per la qualità e la quantità del glutine che le farine vengono distinte in farine forti ed in farine deboli. Le prime contengono quantità rilevanti di glutine (13% e più) e questo glutine è tenace ed elastico, capace cioè di trattenere i gas della fermentazione e della cottura, provocando, in questo modo, una notevole espansione della pasta che sta fermentando e cuocendo.

Le farine deboli invece, in quanto povere di glutine e con questo componente scarsamente elastico e tenace, non si prestano, negli impasti, a sostenere un adeguato aumento di volume.

In pasticceria si devono avere a disposizione almeno due qualità di farina di frumento, una forte ed una debole.

Quella forte si impiegherà preferibilmente per la sfoglia e per le paste lievitate. Quella debole si impiegherà per le paste montate, le paste frolle, le paste per gallette, ecc., ossia per le composizioni o impasti che non debbono prendere corpo o che comunque non hanno bisogno di svilupparsi molto, in quanto il loro modesto sviluppo avviene naturalmente nella cottura, oppure viene provocato dall'aggiunta di polveri lievitanti.

E' consigliabile adoperare le farine non troppo fresche di macinazione; per la stagionatura e la conservazione è bene che le farine siano tenute in ambiente asciutto ed aerato, conservate in sacchi di iuta o di tela, mantenuti sollevati da terra mediante assicelle.

Oltre alla farina di frumento in pasticceria si usano anche altre farine:

Farina di mais o di granturco. — Bisogna scegliere quella

gialla di colore (ve ne è anche di bianca), finissima al tatto, chiamata generalmente « fumetto ». Serve per diverse qualità di paste di lunga conservazione.

Farina di riso. — Benchè in minima parte è pure essa usata in pasticceria.

Farina di ceci - Farina di castagne. — Anche queste trovano qualche impiego.

AMIDI

Vengono estratti dai cereali; si trovano in commercio a pezzi irregolari od in polvere e, a seconda della purezza, si distinguono in amido fine ed in amidone o amido comune. Prendono poi il nome del cereale da cui sono tratti: amido di riso, di frumento, di mais, ecc.

Gli amidi fini sono in polvere impalpabile bianca, sono insipidi ed inodori; gli amidi comuni sono più o meno colorati in giallo, hanno odore un po' acre e sapore acidulo.

Si adoperano pochissimo in pasticceria, dove servono soltanto le qualità più fini. In confetteria si adoperano in apposite cassette per imprimervi le forme volute, onde colarvi fondenti o anime di bomboni al liquore o gelatine da brillantare o ghiacciare con cioccolato.

FECOLE

La fecola, per la sua composizione chimica, è una sostanza identica all'amido. Si estrae dai tuberi, dalle radici, dai rizomi e dai bulbi.

Le fecole alimentari hanno origini diverse e si distinguono col nome di fecola di mais, di manioca, di tapioca, di arrow-root, di patate, ecc.

La più usata in pasticceria è la fecola di patate.

ZUCCHERI

Diversi sono gli zuccheri, tra i quali i più noti sono:

— il saccarosio o zucchero di canna, o zucchero di barbabietola;
— il glucosio o zucchero di amido, o zucchero di fecola;
— il lattosio o zucchero di latte;

— il maltosio o zucchero di malto.

Il lattosio ed il maltosio, se possono interessare la grande industria dolciaria, non hanno interesse per il laboratorio di pasticceria.

Saccarosio. — Di massima importanza e di uso generalissimo è lo zucchero saccarosio, che si estrae principalmente dalla canna da zucchero e dalla barbabietola. La sua diffusione è tale che, con la parola zucchero, si intende senz'altro questo prodotto.

Lo zucchero si distingue in grezzo e raffinato. Gli zuccheri grezzi di barbabietola si trovano meno frequentemente in commercio per il consumo diretto; essi vengono sottoposti a raffinazione (zucchero raffinato) o ad affinazione (zucchero cristallino).

Gli zuccheri raffinati sono bianchi, candidi, a struttura più o meno cristallina; avendo massima purezza e perciò maggiore resa, sono quelli che interessano più da vicino le lavorazioni del pasticcere. In qualche ricetta viene suggerito l'uso di zucchero grezzo, ad es. il macfie, che è un grezzo proveniente dalla canna da zucchero.

Nella pasticceria e confetteria si fa pure uso di zucchero a velo o zucchero impalpabile e di zucchero granello, che sono anch'essi zuccheri raffinati.

Glucosio. — Il glucosio o zucchero di amido o zucchero di fecola, detto anche destrosio, viene ricavato principalmente dall'amido di mais, dalla fecola di patate o da altre fecole a mezzo di trattamenti chimici. E' uno sciroppo dolciastro e trasparente, concentrato alla densità di 40°-46° Baumé, costituito per il 30-55% di glucosio vero, per il 30-50% di destrina e per il 15-30% di acqua.

Si usa addizionarlo allo zucchero per confezionare articoli ai quali si vuole evitare la cristallizzazione (granitura), come per le caramelle, sciroppi, il fondente, ecc.

Il glucosio si trova naturalmente contenuto nell'uva, nei frutti dolci e nel miele.

MIELE

Il miele è il prodotto che le api assorbono dai fiori e dalle piante, elaborano e depongono nelle cellette degli alveari.

Viene adoperato relativamente poco in pasticceria e confetteria, anche perchè, pur centrifugato e purificato, mantiene sempre un suo profumo particolare che prevale su qualunque profumo aggiunto.

Il miele è costituito dal 70-80% di zucchero invertito, dal 7-11% di saccarosio e da una quantità di acqua che può raggiungere fino il 20%. Il miele si altera spontaneamente per fermentazione e viene frequentemente sofisticato con glucosio, con saccarosio, con melasso, con destrina, con gomma, con gelatina e con zucchero invertito tecnico che si prepara invertendo il saccarosio. Con l'inversione il saccarosio si trasforma in una miscela di glucosio e fruttosio in parti uguali.

Il miele, nell'antichità, era l'unica sostanza dolce usata.

Serve specialmente nella fabbricazione di torroni e di pochi dolci; gli sono state attribuite proprietà medicinali, per cui si producono alcuni articoli di confetteria come caramelle, gomme e pasticche al miele.

LATTE

Il latte usato in pasticceria è il latte vaccino, preferibilmente fresco ed intiero, vale a dire non scremato. Quando non viene usato immediatamente, lo si può conservare, per un certo tempo, in frigorifero. Per le creme sarà opportuno farlo sempre bollire prima dell'uso.

Il latte viene pure messo in commercio o come latte condensato in scatole, addizionato di una buona percentuale di zucchero, o come latte secco in polvere. Questo può essere grasso, semi-grasso o magro a seconda se preparato con latte intiero, semi-scremato o scremato.

Il latte in polvere viene usato largamente nell'industria dei biscotti, in confetteria e nella fabbricazione del cioccolato al latte.

In mancanza di latte fresco si può rimediare con quello in polvere, sciogliendolo in ragione di 100 grammi per ogni litro di acqua tiepida.

BURRO

E' costituito dalla sostanza grassa del latte che viene da questo separata mediante una serie di manipolazioni, ottenen-

done una massa di grasso che, dopo diversi lavaggi, viene impastata onde perfezionarne la pastosità e l'omogeneità. Il burro viene in commercio o confezionato in pani od in mastelli.

Pur ben lavorato, il burro ricavato dal latte non è mai puro grasso, in quanto contiene sempre il latticello, costituito da una certa percentuale d'acqua, unita a caseina, albumina, lattosio e sostanze minerali che, tra l'altro, ne favoriscono la rapida alterazione.

Facendo fondere il burro, lasciandolo raffreddare e nuovamente indurire, lo si può liberare da questo latticello o siero che verrà a separarsi in fondo al recipiente; il burro così purificato si conserva più a lungo ma perde molte delle preziose qualità possedute dal burro fresco.

Poichè il burro è un alimento di gran consumo e di costo elevato, è oggetto di svariate sofisticazioni che vanno dall'eccessivo contenuto in acqua, all'aggiunta di grassi vegetali, oleomargarina, oli idrogenati, sevo etc. Per poterlo conservare più a lungo, viene fraudolentemente addizionato di acido borico, acido salicilico etc.

Il gusto del burro dev'essere gradevole, dolce, non rancido. Una piccola porzione, messa sulla lingua, deve fondere rapidamente. Se lascia delle granulazioni di grasso aderenti alla lingua, granulazioni che stentano a fondere, è indizio d'aggiunta di qualche grasso difficilmente fusibile. Se si getta una pallottola di burro sopra una lamiera di ferro scaldata al rosso scuro, si sentirà odore di burro fuso se è puro, odore di carne arrostita se contiene oleomargarina, odore di candela stearica se contiene grassi vegetali.

Il burro va soggetto ad alterazioni, la principale delle quali è l'irrancidimento, rapido specialmente nella stagione estiva. Allora il burro si scolora, assume odore forte e sapore aspro, dovuti a formazione di acidi volatili, come l'acido acetico, l'acido lattico, l'acido butirrico. In queste condizioni, il burro è inadatto alla alimentazione, quindi va scartato senz'altro.

SUCCEDANEI DEL BURRO

Diversi sono i succedanei del burro, sostanze grasse che possono sostituire il burro ove e quando le disposizioni igie-

niche e legislative lo permettano. I più comuni succedanei sono lo strutto, la margarina, gli oli idrogenati, il burro di cocco, il burro di cacao etc., tutti grassi alimentari, animali o vegetali.

Per i biscotti secchi e per le creme butirrose di lunga conservazione, questi grassi sono da preferirsi al burro perchè non irrancidiscono tanto facilmente.

UOVA

Le uova, il cui valore alimentare è notevole, sono fra le più importanti materie prime che entrano nella pasticceria e nella biscotteria.

L'uovo di gallina è da preferirsi a tutte le altre uova del commercio, a quelle cioè di anitra, tacchino, faraona, etc.

L'uovo non è facile a conservarsi e quando non è più fresco o è addirittura guasto, acquista odore e sapore sgradevoli che si comunicano assai facilmente a tutto il prodotto che lo contiene, specialmente se l'uovo ne è addirittura la base, come ad esempio per le creme ed i gelati.

Svariati sono i metodi per conoscere lo stato di freschezza delle uova. Uno dei più noti consiste nell'osservare l'uovo per trasparenza, in una camera oscura, tenendolo fra l'occhio ed una candela accesa e facendosi schermo con le mani. La perfetta trasparenza dell'uovo ci dà la sicurezza che questo è freschissimo, di giornata. Se si nota una macchia circolare, si potrà concludere che l'uovo ha più giorni di conservazione, in quanto la macchia è dovuta all'ingrandirsi della camera d'aria, cioè di quello spazio vuoto che si forma nella parte tondeggiante dell'uovo. Questa modificazione è dovuta al distacco della pellicola dal guscio, provocata dall'evaporazione di una parte dell'acqua contenuta nell'albume. Più l'uovo è vecchio, più la camera d'aria è grande. Le uova guaste, osservate in questo modo, sono opache.

Un altro metodo per decidere della freschezza dell'uovo, è quello d'immergerlo in acqua salata al 10%. Se l'uovo è freschissimo, va al fondo; rimane sospeso se è meno fresco; galleggia se è vecchio.

L'uovo, durante la stagione estiva, si altera facilmente data la porosità del guscio. Essendo però la stagione estiva quella

durante la quale si ha maggior produzione di uova e viceversa, coincidendo con questa stagione, il periodo di minor consumo, è sorta l'industria della conservazione delle uova, conservazione che si ottiene con diversi sistemi, tutti abbastanza efficaci, di modo che, nella stagione invernale, vengono poste in commercio uova conservate in modo perfetto, da potersi impiegare come se fossero fresche, purchè adoperate immediatamente dopo l'acquisto.

In commercio si trovano uova nazionali o d'importazione, prive del guscio e conservate in stagnoni o scatole metalliche di diversa capacità: si trovano inoltre uova allo stato secco, in polvere o scaglie.

Queste uova si possono avere come si desiderano: allo stato liquido, chiare e tuorli uniti o solo tuorli; allo stato solido, tuorli essiccati in polvere, tuorli e chiare essiccati o, ancora, la sola chiara essiccata, detta albumina, in scaglie più o meno grandi.

Nella lavorazione della pasticceria le uova si adoperano tanto a numero che a peso od a misura (litri). E' utile perciò ricordare che l'uovo di gallina di grossezza normale pesa dai 50 ai 60 grammi ed i componenti risultano così ripartiti: chiara, grammi 30; tuorlo, grammi 16; guscio, grammi 7. Da ricordare ancora che, per giungere ad un litro, occorrono circa 20 uova intere, 52-56 tuorli, 30-34 chiare e che l'albumina secca, quando occorra, si deve sciogliere, possibilmente il giorno avanti, in ragione di 120 grammi per ogni litro di acqua tiepida.

METODO PER CONSERVARE LE UOVA

Chi si trova lontano dai grandi centri industriali e desidera mettere in conserva delle uova nella stagione estiva, per l'inverno, senza ricorrere a procedimenti troppo costosi, può ricorrere ad un metodo antico ma sempre buono: conservarle cioè nell'acqua di calce.

Le uova vanno tutte scelte in modo che siano fresche e non screpolate e si dispongono con la parte a punta verso il basso, in recipienti di cemento od anche in botti di legno rivestite di cemento. A parte si prende della calce viva e la si inumidisce con un po' d'acqua.

Questa calce, assorbendo l'acqua, in un primo tempo si riscalda, poi si raffredda e diventa polverosa e bianca. Allora si aggiunge altra acqua, rimestando in modo d'ottenere una soluzione bianca, opaca e densa come il latte.

Si lascia riposare il tutto per qualche ora, si decanta l'acqua chiara ottenuta e la si versa con precauzione sulle uova, in modo da coprirle abbondantemente.

La proporzione è di Kg. 6 di calce viva su 100 litri d'acqua.

Dopo qualche giorno, sulla superficie si formerà una leggera crosta che si avrà cura di non rompere fino al momento di usare le uova.

I recipienti che contengono le uova vanno tenuti in luogo fresco, coperti ma non sigillati.

SALE

Il sale da preferirsi è quello comune da cucina, proveniente dalle saline, in grossi cristalli: lo si fa seccare, quindi lo si riduce in polvere pestandolo nel mortaio o macinandolo in altro modo. Va aggiunto nella pastella della sfoglia e nelle paste lievitate in ragione di 10-15 grammi per ogni chilogrammo di farina; vi è chi ne mette un po' in tutta la pasticceria e chi ne aggiunge anche alle creme.

ACQUA

Quella potabile, perfettamente limpida, inodora e di sapore gradevole, è da preferirsi a quella di pozzo od a quella piovana conservata in cisterne. Quando vi sia qualche dubbio sulla bontà e purezza dell'acqua, sarà bene farla bollire e poi dibatterla in modo da aerarla bene.

ALCOOL

L'alcool fino o spirito di vino, che s'adopera in modo speciale nella fabbricazione dei liquori, nei lavori di confetteria e per la conservazione delle frutta, deve essere ben rettificato, cioè limpido, di buon gusto, senza sapori od odori speciali.

La sua esatta denominazione è alcool etilico e si ricava dalla fermentazione, successiva distillazione e susseguente

rettificazione di mosti d'uva, di cereali, di melassi, di frutti zuccherini, di patate, di cellulosa etc.

Dalla distillazione, senza successiva rettificazione, di diversi liquidi alcoolici, si ottengono acqueviti le cui caratteristiche e le cui denominazioni variano con il variare delle materie dalle quali, queste acqueviti, sono state ricavate. Così si ha:

— l'*Acquavite* o *Grappa,* dal vino d'uva
— il *Cognac,* dal vino d'uva, con successiva maturazione ed invecchiamento in botti di quercia
— il *Rhum,* dal vino di melasse di canna da zucchero
— il *Kirsch,* dal vino di ciliege
— il *Maraschino,* dal vino delle marasche o visciole
— il *Whisky,* dal vino di cereali
— il *Gin,* dal vino di cereali, come il whisky, con aggiunta, nel recipiente di distillazione, di bacche di ginepro.

FRUTTA FRESCHE, CONSERVATE, SECCHE

Si può ben dire che tutte le qualità di frutta vengono adoperate nelle nostre lavorazioni, sia fresche, sia conservate sotto diverse forme.

Una buona quantità di frutti carnosi e zuccherini si prestano bene ad essere canditi, altri ad essere conservati in alcool, altri ancora si conservano facendoli appassire (uva sultana, Corinto, zibibbo, datteri).

Fra i frutti oleosi più usati in confetteria ed in pasticceria, abbiamo le mandorle, le nocciole, le noci, i pinoli, i pistacchi e le arachidi; nessuno di questi frutti si presta alla canditura, ad eccezione delle mandorle e delle noci che si possono candire quando siano ancora molto immature.

OLI

L'*olio d'oliva* purissimo si adopera per usi diversi.

L'*olio di vaselina* è un olio minerale limpido, insipido ed innocuo; non irrancidisce e viene impiegato sovente, in sostituzione di burro o di altri grassi, per ungere teglie e stampi ma in modo speciale per ungere i marmi ove si manipolano le caramelle.

SALI ED ACIDI

I più usati sono:

Bicarbonato di sodio: sale bianco cristallino, ovvero polvere bianca, di sapore salato, liscivoso. Ha diversi impieghi e si usa per la preparazione di bevande, polveri effervescenti e lieviti artificiali.

Carbonato di ammonio: chiamato dai pasticceri semplicemente « ammoniaca », è un sale ammoniacale molto volatile, di odore caratteristico. Ha diversi impieghi; nella pasticceria serve, anche solo, come lievito chimico ed ha la caratteristica di volatilizzare completamente al calore del forno, non lasciando perciò gusti sgradevoli.

Acido citrico: viene ricavato specialmente dal succo dei limoni; si adopera per bibite sciroppose di frutta, per pastiglie dissetanti, caramelle al frutto etc. Indispensabile per far risaltare il gusto e l'aroma del succo e dell'essenza del frutto usato nei diversi dolci.

Cremore puro e Acido tartarico: appartengono ai sottoprodotti della fabbricazione del vino. Dalle fecce e dalle grume delle botti, si ottiene il cremore di tartaro e da questo l'acido tartarico. Servono a diversi usi ed anche alla fabbricazione di lieviti chimici. In confetteria, l'acido tartarico si usa come l'acido citrico ma con rendimento più basso e minor finezza di sapore.

GOMME

Tra le gomme più usate nell'arte dolciaria abbiamo:

La *gomma arabica*: che si adopera nei pastigliaggi, nelle vernici per lucidare e, in modo particolare, formandone la base, nella fabbricazione di boli e pasticche gommose finissime. La qualità migliore è la Cordofan, proveniente dal Sudan; seguono le qualità provenienti dal Senegal. Anche l'Eritrea e la Somalia producono gomma arabica.

La *gomma adragante*: specialmente usata nei pastigliaggi, proviene dall'Asia Minore, dalla Persia, Turchia, Grecia. La qualità migliore è quella di Smirne.

La *gomma benzoe o benzoino*: proviene dal Siam e dalle Indie Olandesi. Si adopera la tintura di benzoino per verni-

ciare lavori di cioccolato o lavori in caramelle. A seconda della qualità di gomma, si ottiene tintura più scura e più chiara. E' solubile nell'alcool in ragione di Kg. 1 di gomma in Kg. 4 di alcool.

COLLE

Fra le colle usate si hanno la colla di pesce, adoperata quasi esclusivamente per dolci freddi, tipo quelli d'albergo e la gelatina, qualità fine di colla animale che serve benissimo anche a scopo alimentare per fare le gelatine e sostituire la gomma arabica nella confezione di pasticche gommose di basso prezzo.

Agar-agar: o colla giapponese, si ricava da un'alga marina che si trova nei mari della Cina e del Giappone ed è posta in commercio sotto forma di lunghi nastri trasparenti. E' un gelatinizzante di prim'ordine. Serve a rendere più consistenti le marmellate e le gelatine di frutta, specialmente quelle molto acquose. Non ha sapore od odore speciali; in piccola quantità dà un buon rendimento, potendosi ottenere delle gelatine artificiali limpidissime.

Pectina: sostanza ricavata principalmente dai residui della torchiatura delle mele e dei limoni. E' messa in commercio sotto forma di polvere biancastra che già gelatinizza per raffreddamento in soluzione all' 1 %; serve per marmellate, gelatine, bomboni etc.

SOSTANZE AROMATICHE, ESSENZE, PROFUMI

Nell'arte dolciaria si fa molto uso di sostanze aromatiche per dare gusto e profumo ad una svariatissima quantità di prodotti.

Queste sostanze, una volta elaborate nei laboratori di dolciaria, con notevole dispendio di tempo ed onere corrispondente, vengono oggi prodotte da Case specializzate che sono in grado di fornire tutto quanto può essere desiderato, sotto forma di oli essenziali, tinture, estratti, essenze spiritose, o ricavate direttamente dai vegetali o prodotte sinteticamente.

L'unica difficoltà consiste nel saper scegliere, tra i molti prodotti, quelli preparati da Case di vera fiducia.

E' ancora da osservare che, mentre le sostanze aromatiche trovano corrente ed abbondante impiego nella confetteria, nella pasticceria debbono essere adoperate con grande parsimonia per non coprire od alterare la fragranza naturale dei componenti i dolci.

Fra le sostanze aromatiche, la più usata è la vaniglia che è il frutto o baccello di alcune piante tropicali del genere Vanilla, appartenenti alla famiglia delle orchidee. Queste piante, spontanee nel Messico, nella Guiana, alle Antille, vengono coltivate principalmente al Madagascar, a Tahiti, a Ceylon, a Giava etc. Le vanille, sono piante rampicanti che vivono in luoghi umidi ed ombrosi, attaccandosi agli altri alberi come l'edera e danno, quali frutti, gruppi di baccelli carnosi, di lunghezza variabile: le qualità migliori sono quelle del Messico, di Borbone e del Brasile.

I baccelli di vaniglia vengono colti a giusta maturazione e subiscono un lungo ed accurato trattamento per l'essiccazione e la cernita, prima di essere posti in commercio in mazzi di 50 pezzi ciascuno.

A seconda della qualità, il baccello, di lunghezza variabile dai 10 ai 25 centimetri, è più o meno carnoso, di color brunonero, con superficie untuosa, lucente, ricoperta da un'efflorescenza cristallina dovuta al suo principio aromatico: la vanillina o vaniglina.

E' da ricordare che la vanillina del commercio ben raramente proviene dalla vaniglia per il prezzo altissimo che assumerebbe: di solito è preparata per via chimica ma, ai fini dell'impiego in dolciaria, deve ritenersi pressochè equivalente a quella naturale.

La vanillina, qualunque sia la sua origine, è solubile a freddo in alcool ed a caldo in acqua.

SOSTANZE COLORANTI

Il dolce, preparato con ogni accorgimento, non deve soltanto appagare il palato per la finezza del sapore: dev'essere anche di bell'aspetto, d'effetto decorativo, impeccabile alla vista. E' per questo che anche l'arte dolciaria si serve di

sostanze coloranti atte a rendere i prodotti più leggiadri ed invitanti.

Nei tempi trascorsi, anche i colori base venivano prodotti nei laboratori di dolciaria: oggi, come per le essenze e per gli aromi, esistono particolari industrie che producono tutta una gamma di polveri coloranti innocue, adatte alle sostanze alimentari e conformi alle vigenti disposizioni sanitarie.

Se molte sono le tinte e le sfumature che si osservano nei prodotti dolciari, per ottenerle non occorre gran numero di colori; con un bel rosso, un giallo, un azzurro, un bruno, si possono ottenere innumerevoli varietà di tinte, più che sufficienti per le necessità di un laboratorio di pasticceria.

Per finire, si fa ancora notare che il bruno, più o meno intenso, è preparato ancora oggi dal pasticcere a mezzo dello zucchero.

Capitolo Terzo

PASTICCERIA LIEVITATA

LIEVITI

Un gruppo notevolissimo dei prodotti che il pasticcere elabora, prende la denominazione di pasticceria lievitata in quanto, ai diversi impasti, vengono addizionati lieviti capaci di produrre, nella pasta, una conveniente quantità di gas che, sviluppandosi nella massa elastica dell'impasto, lo rendono aerato, spugnoso, soffice e leggero.

Affinchè questi gas vengano a prodursi, o s'impiegano sostanze chimiche, le quali reagendo e decomponendosi svolgono gas, oppure microorganismi della fermentazione, i quali, a spese delle sostanze zuccherine, producono contemporaneamente anidride carbonica ed alcool: gas l'uno, prodotto facilmente gassificabile il secondo.

Diversi sono i tipi di lievito che si adoperano in pasticceria a seconda delle necessità:

1) Lievito naturale o lievito comune o lievito di pane o anche lievito di pasta acida.

2 Lievito compresso o lievito selezionato o lievito di birra o lievito di grani.

3) Polveri panarie o lieviti chimici.

LIEVITO NATURALE

E' una coltura di saccaromiceti impiantata su di una porzione di impasto proveniente da lavorazioni precedenti. E' chiamato ancora seme di lievito, guardia o capolievito.

Per la gravosa lavorazione imposta e le grandi attenzioni richieste, questo lievito era ormai quasi disusato in pasticceria: da qualche tempo se ne nota una fortunata ripresa, specie nella lavorazione dei panettoni.

Chi lo adopera, dopo un certo tempo, finisce, di solito, col crearsi un procedimento di lavorazione che ritiene migliore d'ogni altro; quello che sarà esposto qui di seguito è da noi seguito, soddisfacentemente, da molti anni.

Come si prepara. — Si prendano gr. 100 di lievito naturale, si intridano bene con acqua appena tiepida in modo da ridurli ad una papetta ben omogenea, senza grumi, e la si impasti con gr. 100 di farina di ottima qualità, in modo da ottenerne una pallottola ben sostenuta e ben lavorata che verrà avvolta in una tela pulita e messa a lievitare per tre ore almeno in una camera tiepida alla temperatura di 15°-20°.

Quando il suo volume si sarà raddoppiato (il che avverrà appunto in tre ore circa) si riprende, si rimuove la leggera crosta che si sarà formata nel frattempo, si pesa e vi si incorpora un pari peso di farina, intridendola bene con acqua tiepida. Anche da questa seconda lavorazione si ottiene una pallottola ben lavorata e sostenuta.

Come si conserva. — Il lievito così preparato verrà tenuto in un vaso, preferibilmente di terra cotta, con tanta acqua fresca da coprirlo. Detto vaso si potrà tenere in laboratorio durante l'inverno ma durante la stagione estiva sarà bene tenerlo in luogo fresco o meglio in ghiacciaia. In questo modo avremo la « madre » che si conserverà bene per quando ne avremo bisogno, avendo però cura di procedere ad un rinfresco, con ugual dose di farina ed adoperando acqua tiepida, almeno una volta ogni due o tre giorni.

Come si adopera. — La sera precedente il giorno dell'uso, è necessario provvedere ad un rinfresco nel modo sopraddetto, adoperando cioè ugual peso di farina ed acqua tiepida. Rinfrescato che sia, si ripone nel suo vaso coprendolo con acqua pura.

Il domani, giorno d'impiego, si rinfresca due volte con intervallo di almeno tre ore fra i due rinfreschi e, quando sia ben lievitato, ossia pronto, si procede all'impasto.

Il lievito deve essere dolce, ma di forza.

Avvertenze: 1) Qualche volta accade che il lievito da rinfrescare è troppo acido, allora si può attenuare questa acidità eccessiva tagliandolo in quattro e lasciandolo a bagno per un quarto d'ora in acqua tiepida prima di procedere al rinfresco.

2) Altre rare volte si riscontra che il lievito, restando nell'acqua, si è sfatto, non restandone che una parte galleggiante. Allora sarà bene non adoperarlo, poichè si ha la certezza che la farina usata per il rinfresco antecedente era povera di glutine e come tale darebbe un cattivo risultato.

3) Il procedimento di conservazione sopra indicato per il lievito comune non è consigliabile con lievito di pasta ottenuto a base di lievito selezionato benchè anche con questo si possa ottenere un buon capolievito partendo da 10 grammi di lievito selezionato e 100 grammi di farina, rinfrescando per tre sere consecutive.

LIEVITO COMPRESSO

E' preparato industrialmente, come prodotto primario, con particolari procedimenti, partendo o da melassi di zucchero o da sciroppi di cereali. Viene in commercio compresso in pani del peso di Kg. 0,500, avvolti in carta pergamena. Emana odore non sgradevole, leggermente alcoolico; ha sapore particolare.

Il lievito compresso dev'essere considerato un ammasso di numerosissimi microrganismi, agenti della fermentazione alcoolica, i saccaromiceti.

Poichè questo materiale si altera facilmente, deve conservarsi in luogo ben fresco, meglio se in ghiacciaia o in frigorifero.

Con l'uso del lievito compresso si ha il grande vantaggio di ottenere un'azione più pronta che con il lievito di pane, non essendo necessario procedere ai vari rinfreschi; in certi casi, il lievito compresso può essere adoperato direttamente nell'impasto definitivo.

Si usa specialmente per i panini, le brioches, i babà, i savarins etc.

LIEVITI CHIMICI

Sono polveri chimiche capaci di produrre un notevole volume di gas, o per azione del calore o per semplice contatto fra i diversi componenti.

I costituenti sono di solito o il carbonato d'ammonio o miscugli di bicarbonato sodico con sostanze acide come l'acido tartarico, il cremortartaro od i fosfati acidi, mescolati con quantità più o meno rilevante di amido.

Si trovano in commercio sotto diversi nomi, come Backing powder, Backpulver etc.

Le polveri panarie si adoperano di solito in ragione di gr. 20-40 per ogni Kg. di farina impiegata nell'impasto; il carbonato d'ammonio si usa, di solito, in ragione di gr.10-20 per Kg. di farina.

I lieviti chimici temono l'umido per cui vanno conservati in barattoli ben chiusi ed in luogo asciutto.

• • •

Un tempo il panettone era il dolce tradizionale delle mense natalizie: spinto da una fortunata propaganda ed in grazia alle sue pregevolissime qualità, questo dolce, la cui produzione veniva condensata in poche settimane, viene ormai richiesto quasi tutto l'anno. Ciò non pertanto a Natale, a Capo d'Anno ed all'Epifania il consumo, e di conseguenza la fabbricazione, raggiungono massimi iperbolici per cui, anche il fornaio, riconosciuto maestro in lievitazioni, si industria a produrne in proporzione al suo fabbisogno.

Di questo dolce se ne conoscono diversi tipi che prendono il nome dalla città dove si producono. Il più noto e richiesto è il panettone di Milano del quale, qui di seguito, vengono riportate ricette e procedimenti di lavorazione.

PANETTONE DI MILANO

Dose primo impasto:

Farina di frumento	Kg. 5,000
Lievito di pane	» 1,250
Burro	» 1,000

Zucchero semolato	Kg. 1,000
Tuorli d'uova	» 1,000
Acqua (circa)	» 2,000

Dose secondo impasto:

Burro	Kg. 0,200
Zucchero a velo	» 0,200
Tuorli d'uova	» 0,200
Sciroppo di malto	» 0,020
Sale di cucina	» 0,050
Profumo: cedro (essenza spiritosa)	» 0,025
vaniglia	» 0,005
Frutta: Uva sultanina	» 2,200
Scorza d'arancio candita a dadi	» 0,600
Cedro candito a dadi	» 0,600

Il locale, dove avviene la lavorazione, deve avere almeno la temperatura di 15° o 20° C. e si deve avere cura di evitare correnti d'aria.

La lavorazione del panettone tipo Milano si fa in due tempi; di solito il primo impasto alla sera e il secondo al mattino.

Introdotto il lievito pronto nell'impastatrice, si mette in moto la macchina, si versa in più riprese tutto il burro liquido e tiepido, curando che venga bene assorbito dal lievito.

Intanto, in un recipiente a parte, si sarà fatto disciogliere lo zucchero di questo primo impasto in un terzo circa dell'acqua segnata in dose, aggiungendovi ancora i tuorli d'uovo; questa soluzione deve essere mantenuta tiepida.

Quando il lievito avrà assorbito il burro, si addiziona, poco alla volta nell'impastatrice sempre in movimento, la soluzione tiepida precedentemente allestita ed in più metà della farina di frumento. Amalgamata questa, si mettono ancora l'acqua e la farina residue. La quantità occorrente di acqua è subordinata alla qualità della farina e non si può precisare, quindi è meglio scarseggiare perchè mentre la pasta viene lavorata si potrà sempre regolarla aggiungendone, se occorre.

Questa lavorazione avrà la durata di tre quarti d'ora circa, onde ottenere una pasta omogenea, ben liscia ed elastica e nello stesso tempo un po' sostenuta.

La pasta pronta viene fatta cadere in un mastello e portata in camera calda a lievitare (20°-25°).

Occorrono circa dieci ore di lievitazione per dar modo alla pasta di raddoppiare il suo volume.

Non è possibile precisare con esattezza il periodo di lievitazione, poichè questo dipende dall'ambiente più o meno caldo, dallo stato del lievito, dall'acqua aggiunta, dalla lavorazione, ecc.

Quello che importa è di non procedere al secondo impasto se la pasta non è cresciuta del doppio. Rimessala nell'impastatrice si lascia lavorare da sola qualche minuto, poi si mette lo zucchero a velo asciutto, quindi i tuorli d'uova tiepidi, l'estratto di malto sciolto in poca acqua tiepida, il sale pure sciolto e per ultimo il burro ed i profumi. Se necessario, spruzzare ancora con acqua tiepida.

Si lascia lavorare l'impastatrice per mezz'ora circa onde la pasta ritorni ben liscia ed elastica, tale che non si attacchi più alle dita e si stacchi invece facilmente dalle pareti della vasca della macchina. A questo punto la pasta è pronta per ricevere la frutta che, nel frattempo, si sarà fatta intiepidire.

Ben mescolata la frutta, si toglie il tutto dall'impastatrice, si depone il pastone sul tavolo, lo si copre bene e si lascia riposare una mezz'ora affinchè possa riprendere la fermentazione interrotta; poi si procede alla spezzatura. Nel frattempo si saranno preparati su tavole i quadrati di carta paglia, imburrati e infarinati, della grandezza adatta ai panettoni, tenendo presente che per i pezzi da un chilogrammo detto quadrato avrà circa 25 cm. di lato.

Ogni pezzo di pasta verrà quindi arrotondato a palla sul tavolo, fra le due mani leggermente unte di olio d'oliva o burro finissimo. Si lascia riposare qualche minuto affinchè si formi un po' di pelle e si ripete l'operazione della rotolatura una seconda volta, cercando di serrare bene la palla di pasta muovendola sempre nella stessa direzione e stringendo le mani affinchè, la così detta rosa che si forma, dalla parte aderente il tavolo, sia ben stretta. Questa operazione va eseguita con cura avendo molta influenza sulla perfetta forma del panettone. Così manipolato ogni panettone sarà posto sul quadrato di carta adatto, già allestito sulle tavole e queste trasportate in camera calda alla temperatura non inferiore ai 25° C. La durata della lievitazione varia dalle 4 alle 6 ore. Quando si giudicano gli impasti sufficientemente lievitati, ossia quando i panettoni

avranno raggiunto il doppio, circa, del lòro volume, e ad una leggera pressione delle dita la pasta si risolleverà immediatamente ed ancora, al tatto, si abbia l'impressione di morbidezza vellutata, si tolgono dalla camera calda mettendoli al fresco per arrestarne la fermentazione.

Si procede quindi alla fasciatura, con striscie di carta paglia imburrate, dell'altezza di 10 cm. o più a seconda del volume del panettone, striscie che verranno fermate al fondo, rialzando gli angoli e fissandoli con quattro spilli o chiodi.

Fasciati che siano, ai panettoni verrà fatto un leggero taglio in croce sul centro superiore e quattro piccoli tagli trasversali ai fianchi, alle estremità della croce stessa. Con mano leggera si sollevano i quattro angoli dal centro riversandoli in fuori mediante taglio con rasoio sotto la crosta. A mezzo di pennello si spalma di burro fuso la pasta così scoperta che si ricoprirà subito dopo rimettendo a posto i quattro angoli di crosta sollevata.

Così pronti s'infornano immediatamente, cominciando dai più grossi che, primi ad andare in forno, saranno gli ultimi ad uscirne.

Questo procedimento evita di ritirare dal forno i panettoni per sollevare loro le punte; lavoro difficile per chi non ha pratica milanese, e pericoloso dato che sarebbe operazione da farsi quando il panettone è in cottura, quindi, se non si coglie l'attimo propizio si corre il rischio di farlo afflosciare proprio nel momento migliore del suo sviluppo. La temperatura adatta per la cottura di questo tipo di panettone è dai 200° ai 220°C. ed il tempo necessario varia secondo la grossezza. Si può però calcolare che un panettone d'un chilogrammo impieghi circa 40 minuti per una perfetta cottura. Buona cosa sarebbe di dare un po' di vapore durante la cottura, concorrendo questo alla lucentezza del prodotto, e, ove il forno sia sprovvisto di dispositivo apposito, si potrà ricorrere all'aiuto di una terrina d'acqua bollente introdotta nel forno coi panettoni, prima di chiuderlo.

Appena cotti e sfornati sarà bene deporre i panettoni, capovolti, in appositi cestini di vimini a forma di cono tronco rovesciato, affinchè raffreddandosi non si sformino e mantengano così la bellezza di una testa rotonda.

PANETTONE DI TORINO

Il panettone di Torino confezionato con lievito comune o di pane, a differenza di quello di Milano, viene lavorato in un tempo solo ossia si fa un solo impasto serale mettendovi, a cominciare dal burro e con lo stesso procedimento, tutti gli ingredienti necessari alla sua confezione.

Una buona ricetta è la seguente:

Farina di frumento	Kg. 2,000
Lievito di pane	» 1,000
Burro	» 0,600
Zucchero	» 0,600
Tuorli d'uova	N. 20
Sale di cucina	Kg. 0,020
Acqua	quanto basta
Profumo: arancio, vaniglia	
Uva sultanina	Kg. 0,600
Cedri canditi a dadi	» 0,200
Scorze d'arancio candite a dadi	» 0,200

A differenza di quello di Milano si farà la fasciatura a metà lievitazione il che porta il panettone a svilupparsi di più in altezza. Il taglio sarà pure differente, sempre a croce, ma senza i tagli laterali, leggermente più profondo e più esteso. Si solleveranno con delicatezza le punte mettendovi al centro un pezzettino di burro grosso quanto una nocciola.

La temperatura del forno non dovrà superare i 200°. Appena tolti dal forno, i panettoni verranno sfasciati e si procederà subito ad indorarne il corpo e le punte. Il liquido usato per l'indoratura è costituito di tuorli d'uova leggermente tinti con zucchero caramello e di una piccola percentuale di gomma arabica liquida. Il calore stesso del panettone prosciugherà in pochi minuti l'indoro che rimarrà asciutto e lucente.

Quando necessita guadagnar tempo, e, in mancanza di lievito comune, si ottiene un buonissimo panettone approntando un lievito con il lievito compresso. Per sostituire il quantitativo di lievito di pane della presente ricetta, si impiega 20 grammi di lievito compresso e 400 grammi di farina, si lascia lievitare bene e quindi si riprende aggiungendo altri 400 grammi di farina. Procedimento uguale, pasta leggermente più sostenuta.

PANETTONE ALLA GENOVESE O PAN DOLCE

Farina di frumento	Kg. 4,000
Lievito di pane	» 2,000
Zucchero	» 1,000
Miele	» 0,100
Burro	» 1,000
Sale di cucina	» 0,035
Acqua	quanto occorre
Uva sultanina	Kg. 1,000
Cedro candito a dadi	» 0,150
Scorza d'arancio candita a dadi	» 0,150
Pinoli mondi	» 0,300
Semi di finocchio	» 0,050

Come per quello di Torino, il panettone alla Genovese verrà lavorato in un solo tempo, seguendo il medesimo procedimento per l'impasto, avendo cura di tenere la pasta più sostenuta perchè il panettone non viene fasciato. Il taglio sulla sommità non sarà a croce, ma si faranno tre tagli in modo da disegnare un triangolo equilatero. Forno non superiore ai 200°, meglio inferiore, perchè data la quantità rilevante di frutta, che rende la pasta un po' pesante, è necessaria una cottura più lenta.

PANETTONE PINEROLESE

Si usa la stessa pasta del panettone di Milano o di Torino, ma un po' più tenera e nell'impasto, invece di impiegare soltanto acqua, si mette una parte di latte ed una quarta parte di buon moscato.

Il panettone pinerolese non si fascia e non si taglia. Prima di mandarlo in forno viene spalmato di un leggero strato di marzapane. Durante la cottura si formerà al di sopra una specie di crosta lucida che, con lo sviluppo del panettone, si screpolerà. La screpolatura uniforme e non troppo minuta e la lucentezza della crosta sono una prerogativa di bellezza. La temperatura del forno non dovrà sorpassare i 180°.

La rifinizione di questo dolce può essere variata ed infatti alcuni usano inzuccherare fortemente con zucchero a velo lo strato di marzapane; altri, prima dell'inzuccheratura, cospargono il marzapane di mandorle filettate o granella di nocciole, oppure di pinoli.

PANETTONI DECORATI

La decorazione dei panettoni è fatta di rado per le difficoltà ch'essa presenta, sia per la scelta dei soggetti e dei motivi ornamentali, sia per l'applicazione dei materiali di decorazione.

Di solito si esegue con ghiacciatura in *fondente* e le decorazioni sono fatte in *ghiaccia reale;* qui di seguito si danno le dosi di questi due prodotti:

Fondente

Zucchero	gr. 1.000
Glucosio	» 200
Acqua	» 300

La miscela cotta viene versata su tavolo di marmo e lavorata con spatola di legno fino a che diventi bianchissima, opaca e indurita.

Ghiaccia reale

Bianchi uovo	N. 1
Zucchero velo	gr. 100
Un pizzico d'acido tartarico o un po' di sugo di limone.	

La miscela deve essere perfettamente montata.

La ghiacciatura vien fatta versando direttamente il fondente dal recipiente dove è contenuta, allungato con acqua e scaldato alla temperatura di circa 70°.

La decorazione in ghiaccia reale viene invece distribuita con il cornetto e la buona riuscita del lavoro dipende essenzialmente dall'abilità e dal gusto artistico del pasticcere.

Per accentuare il carattere fiabesco e natalizio della decorazione, sul panettone si possono applicare paesaggi con casette, fiori, animali, personaggi, tutti formati o in pastigliaggio o in pasta di mandorle. Le dosi sono le seguenti:

Pastigliaggio

Gomma adragante	gr. 5
Acqua	» 200
Soluzione di gomma arabica un po' densa	» 50
Zucchero impalpabile	» 1.500
Succo di un limone.	

La gomma adragante viene posta nei 200 gr. d'acqua un paio di giorni prima dell'uso in modo che possa lentamente e completamente sciogliersi.

A questa soluzione s'aggiunge tutto il succo di un limone e i 50 gr. di soluzione di gomma arabica.

Si versa tutto su marmo, si sbatte bene addizionando tutto lo zucchero.

Qualora questa pasta risultasse troppo morbida, si unisce ancora dello zucchero impalpabile fino a consistenza opportuna.

Col pastigliaggio si fanno rose, frutti, angioletti, figure, animali, oggetti ecc.

Pasta mandorle

Mandorle pelate dolci	gr. 1000
Zucchero	» 1000
Zucchero cotto alla palla dura	» 2000

Si uniscono mandorle e zucchero; dopo d'aver vanigliato bene e profumato con acqua di fior d'arancio, si aggiunge lo zucchero cotto alla palla dura, filandolo lentamente e mescolandolo con spatola di legno affinchè tutto si unisca perfettamente.

In ultimo si raffina per tre volte fino ad ottenere una pasta finissima e vellutata.

Se la pasta risultasse troppo dura, addizionare un po' di sciroppo a 31 Bè.

FOCACCIA TORINESE

Perchè un tempo, ed ancora oggi, molti chiamino « americana » la focaccia torinese non si sa: probabilmente ciò si deve al malvezzo di mascherare cose vecchie con denominazioni nuove o alla pretesa di volere novità ad ogni costo.

Questa focaccia è molto in uso a Capodanno e nella ricorrenza dell'Epifania. Di solito, si introducono in questa due fave, una scura ed una bianca che, qualora la focaccia venga consumata in una riunione di amici o di conoscenti, sono destinate a designare colui a cui spetta offrire il dolce e colui a cui spetta offrire lo spumante.

La focaccia torinese è fatta della stessa pasta del panettone torinese, però con meno frutta e, in qualche caso, solo con qualche manciata d'uva sultanina.

Una buona dose è la seguente:

Farina	Kg.	2 —
Lievito di pane	»	1 —
Burro	»	0,600
Zucchero	»	0,600
Cedro e trance d'arancio tagliate a dadi	»	0,800
Sale	»	0,020
Tuorli d'uovo	N.	20

Profumi: arancio e vaniglia.

S'impasta la sera prima e si lascia in riposo tutta la notte, dopo di che si procede alla spezzatura ed alla rotolatura come per i panettoni; col mattarello si spianano gli impasti a forma tonda riducendoli allo spessore di circa un dito. Poste su carta gialla, unta di burro e infarinata, le focacce vengono tagliate a spicchi senza però raggiungere il centro, di modo che, questi spicchi, restino uniti nella parte centrale della focaccia. Queste frastagliature vengono accavallate, incrociate, ritorte, eccetera, facendo con esse qualche disegno.

Dopo di ciò si portano in camera calda e vi si lasciano lievitare bene, s'indorano d'uovo sbattuto adoperando il pennello piatto con mano leggera, si granellano di zucchero cristallino o semolato grosso, oppure di zucchero granella. Si cuoce in forno a 200°.

La focaccia torinese, oltre che con lievito naturale, può essere preparata con lievito compresso: l'essenziale è che l'impasto sia sostanzioso e che la focaccia riesca di bell'aspetto, in modo da soddisfare la vista ed il palato.

COLOMBA PASQUALE

E' un dolce di ricorrenza, già da tempo in uso nel milanese ed attualmente conosciuto in quasi tutta Italia: viene preparato in occasione della Pasqua.

Questo prodotto può essere eseguito sia con il classico metodo del lievito naturale del doppio impasto, come per il panettone di Milano, sia con lavorazione rapida a base di lievito compresso. In tutti e due i casi si ottiene un ottimo dolce; però con il primo procedimento si ottengono risultati brillanti, anche quando si disponga di farine soltanto mediocri.

Con il lievito naturale o lievito di pane, la dose è la seguente:

1° impasto

Farina	Kg.	5 —
Lievito naturale	»	1,250
Burro	»	1 —
Zucchero semolato	»	1 —
Tuorli d'uova	»	1 —
Acqua (oppure metà acqua e metà latte)	»	2 — circa

2° impasto

Burro	Kg.	0,200
Zucchero impalpabile	»	0,200
Tuorli d'uova	»	0,200
Sciroppo di malto	»	0,020
Sale	»	0,050
Profumi: cedro	»	0,025
vaniglia	»	0,005
Frutta: scorze di arancio candite in piccoli dadi	»	1 —
cedro candito in piccoli dadi	»	1 —

Il locale dove si effettuano le manipolazioni deve essere temperato fra i 15° ed i 20°, evitando l'insorgere di correnti d'aria che disturberebbero la lavorazione.

La lavorazione della colomba con lievito naturale si fa in due tempi, predisponendo di solito il primo impasto alla sera e passando al secondo impasto il mattino dopo.

Nell'impastatrice si pone il lievito pronto e, con macchina in movimento, si versa in più riprese tutto il burro, liquido e tiepido, lavorando sino ad ottenere una mescolanza omogenea. Intanto, in un recipiente a parte, si farà sciogliere tutto lo zucchero in un terzo del liquido (acqua sola od acqua e latte) aggiungendovi pure i tuorli d'uova: questo sciroppo verrà intiepidito e mantenuto tale.

Quando il lievito dell'impastatrice si sarà ben mescolato con il burro, assorbendo tutto, vi si addizionerà, poco per volta, lo sciroppo tiepido più sopra descritto ed inoltre Kg. 2,500 di farina: quando questi ingredienti saranno bene amalgamati, si metterà ancora, sempre nell'impastatrice, la

parte residua di liquido ed i Kg. 2,500 di farina non ancora impiegata, lasciando che la macchina lavori circa 3/4 d'ora, per ottenere una pasta liscia, elastica, ancora sostenuta.

La quantità di liquido da aggiungere viene fissata approssimativamente, poichè è subordinata alla qualità della farina ed alla sua umidità: è meglio quindi scarseggiare perchè, mentre la pasta verrà lavorata, se ne potrà sempre aggiungere, quando occorra.

La pasta viene travasata in un mastello, portata in camera calda a lievitare (temperatura da 20° a 25°) e qui lasciata per circa 10 ore, fino a quando cioè avrà almeno raddoppiato il suo volume.

Rimessa la pasta nell'impastatrice, dopo qualche minuto di lavoro, si aggiunge lo zucchero impalpabile, i tuorli d'uova tiepidi, lo sciroppo di malto già disciolto in poca acqua tiepida, il sale, esso pure sciolto in poca acqua, il burro fuso ed i profumi. Se necessario, si spruzzi l'impasto con un po' di acqua tiepida.

Dopo mezz'ora di lavoro dell'impastatrice, la pasta sarà tornata ben liscia, elastica, non appiccicaticcia, tale da staccarsi facilmente dalle pareti della macchina: vi si faranno cadere le frutta, incorporandole bene. Si toglie il tutto dall'impastatrice, lo si depone sul tavolo mantenendolo ben coperto, si lascia riposare circa mezz'ora affinchè la fermentazione interrotta riprenda, poi si procede alla spezzatura ed alla formatura delle colombe.

Ad ogni pezzo di pasta ne viene asportato circa un quarto per le ali ed il becco; la parte maggiore viene rotolata sul tavolo in modo da formare un fuso, marcando più profondamente alle estremità con mani a coltello, affinchè risultino segnate le parti che figureranno la testa e la coda. A questo punto si porta la colomba, appena abbozzata, su di un rettangolo di carta paglia gialla imburrata e si dà al corpo della colomba la sagoma voluta, curandone le proporzioni, lasciando la testa più arrotondata, appiattendo la parte centrale del corpo e la coda, disponendo quest'ultima un po' a ventaglio.

Di fianco alla testa, in direzione giusta, si appiccicherà un po' di pasta che raffiguri il becco; e al rimanente della pasta appartata si darà forma di ali che si applicheranno

diversamente, a seconda si voglia rappresentare la colomba di profilo, in attitudine di volo, o di schiena, in posa accovacciata.

Nel primo caso, le ali verranno così applicate: una sotto la parte centrale, un po' avanti, verso la testa, l'altra sopra la parte centrale, verso la metà, con l'estremo rialzato verso la coda.

Nel secondo caso si darà al pezzo di pasta, destinato a raffigurare le ali, forma fusiforme, con strozzatura al centro, applicandolo sotto al pezzo rappresentante il corpo, dandogli opportuna forma arcuata.

L'occhio verrà segnato profondamente con un bastoncino e la coda verrà tagliata a ventaglio con la raschia.

Così ultimata, la colomba verrà portata in camera calda a lievitare per circa un'ora. Prima di mandarla al forno, si pennellerà leggermente con un po' di sciroppo di acqua e zucchero e, con un cornetto, carico di marmellata densa, si segneranno l'occhio, le ali e la coda.

La cottura sarà eseguita a calore moderato, 170° circa; la bocca del forno rimarrà un po' aperta affinchè l'umidità che si svolge durante la cottura non abbia a disciogliere lo zucchero impalpabile dello spolvero, sciupando l'estetica della colomba.

* * *

Adoperando lievito compresso il lavoro procede più rapidamente e la colomba può essere prodotta in poche ore senza che per questo debba considerarsi meno pregiata.

Lievito	
Farina	Kg. 0,400
Lievito compresso	» 0,025
Impasto	
Farina	Kg. 1 —
Zucchero	» 0,300
Burro	» 0,300
Latte	» 0,250
Sale	» 0,010
Tuorli d'uova	N. 10
Acqua	quanto basta
Profumo vaniglia e limone	

Frutta: scorze di arancio candito e cedro candito in piccoli dadi	Kg. 0,300

Si uniscono farina e lievito alla quantità di acqua sufficiente e, dopo un'ora circa, si procede all'impasto vero e proprio.

L'impasto deve essere un po' sostenuto, in modo che, modellate, le colombe mantengano la forma. Dopo un paio d'ore di camera calda si può procedere alla spezzatura ed alla manipolazione delle colombe, procedendo come è stato detto per la lavorazione con lievito naturale.

BABA'

Farina	Kg. 0,600
Zucchero	» 0,100
Burro	» 0,200
Lievito compresso	» 0,020
Sale	» 0,005
Tuorli d'uova	N. 10
Uova intere	» 4
Profumo di vaniglia	

E' una pasta lievitata con lievito compresso, imbibita di liquore. Con un terzo della farina e tutto il lievito sciolto in latte tiepido, si fa un piccolo impasto, un po' sostenuto e ben lavorato, che poi si foggia a corona e si mette a lievitare in acqua tiepida.

Con gli altri due terzi della farina si inizia l'impasto mescolandovi le uova, il burro ed il sale. Nel frattempo il lievito, posto nell'acqua tiepida, sarà venuto a galla, dimostrando così di essere pronto per venire incorporato all'impasto. L'incorporamento si eseguisce lavorando energicamente ed alla svelta in modo da ottenere una pasta piuttosto fluida e molto elastica. Per ultimo si aggiunge lo zucchero in polvere, seguitando a lavorare e, se occorre, si spruzza il pastone con acqua tiepida, per conservare alla pasta la consistenza voluta.

A mezzo del sacchetto di tela, guernito di bocchetta liscia, si riempiono a metà gli appositi stampini unti di burro. Si pongono a lievitare in camera calda sino a quando la pasta

avrà raggiunto il bordo dello stampino, dopo di che si fanno cuocere a 220°.

I babà si fanno piccoli e grandi; i piccoli, inzuppati di sciroppo ricco di rhum, lisci o decorati e disposti negli appositi pirottini di carta oleata, vanno ad arricchire l'assortimento della pasticceria fresca. I grandi si preparano in stampi piuttosto alti, lisci o scannellati, a forma di corona, ossia con vuoto interno, diligentemente unti, riempiti di pasta solo a metà e cotti quando l'impasto avrà raggiunto, colla lievitazione, il bordo superiore della forma. Forno a 220°.

All'impasto sopraindicato, per i babà grandi, vengono aggiunti gr. 100 di uvetta di Corinto e qualche scorza di arancio candito tritata fine.

I babà grandi vengono serviti su vassoi, dopo di averli inzuppati di sciroppo aggiunto di alcool e profumato à piacere in armonia alle creme, creme spumose, bavaresi, o zabaglioni che sempre li accompagnano.

SAVARINS

Farina	Kg. 0,300
Zucchero	» 0,050
Burro	» 0,125
Lievito compresso	» 0,012
Sale	un pizzico
Tuorli d'uova	N. 4
Uova intere	» 3
Profumo arancio	

Si lavorano con procedimento simile a quanto indicato per i babà, usando stampi a forma di corona, lisci e non troppo alti.

Come per i babà la pasta non deve superare la metà dello stampo e si lascia lievitare sino a raggiungimento del bordo superiore dello stampo. Si cuoce a 200°.

Il Savarin si serve inzuppato con sciroppo aggiunto di alcool, fortemente profumato al rhum, farcito con frutta trita macerata nel liquore e legata con marmellata. La superficie del dolce sarà decorata con frutta candita, velata con una ghiaccia all'acqua o con gelatina di frutta.

TRECCE O PINZE MILANESI

Le Trecce, o Pinze Milanesi, si preparano con la medesima pasta dei panettoni tipo Milano, priva però della frutta. Eseguita la spezzatura dell'impasto, ogni pezzo viene suddiviso in tre parti uguali che vengono arrotolate ed allungate a guisa di bastoni, quindi intrecciate in modo allentato e fermate alle estremità. Così confezionate le trecce vengono collocate su teglie leggermente unte ed infarinate e portate in camera calda. Poichè esse lievitano più rapidamente dei panettoni, bisogna regolare il lavoro in modo da poterle mandare al forno subito dopo i panettoni stessi. Prima d'essere infornate dovranno venire pennellate di sciroppo leggero, costituito da acqua e zucchero, ben infarinate, cosparse di zucchero semolato e spolverate con zucchero a velo. Si segnano le congiunture della treccia con un filo di marmellata di albicocche e sopra questa, tagliata a spicchi sottili, si metterà della frutta candita con qualche ciliegia rossa che ne ravvivi il colore.

PANI RETTANGOLARI

NOCCIOLATI, MANDORLATI, PINOLATI

Con la stessa pasta dei panettoni alla milanese o dei panettoni alla torinese, ma un po' più tenera, si possono formare dei pani rettangolari molto soffici, di bella presenza e gustosissimi.

Si prendono degli stampi rettangolari per plum-cake, si foderano internamente con carta pergamena in modo che la carta sorpassi lo stampo di due o tre dita, si colloca nell'interno un rotolo di pasta in modo che non arrivi ai tre quarti dell'altezza dello stampo stesso e si pone a lievitare. La lievitazione viene spinta al limite massimo, avendo cura di non sorpassarlo; si spalma sopra i pani un leggero strato di marzapane che verrà inoltre cosparso di abbondante granella di nocciole tostate, di mandorle dolci pelate e spezzate, oppure di pinoli. Dopo di aver spolverato abbondantemente con zucchero a velo, si cuoce a forno moderato, alla temperatura di circa 180°.

PANDORO

Farina di frumento	Kg. 1,000
Lievito di pane	» 0,500
Burro	» 0,400
Zucchero	» 0,400
Miele	» 0,050
Sale di cucina	» 0,020
Latte	» 0,500
Tuorli d'uovo	N. 20
Acqua	quanto basta
Profumo: limone - vaniglia	

Burro da aggiungere in un secondo tempo Kg. 0,500.

Ottenuto il lievito di pane pronto, procedendo come è stato indicato a proposito dei lieviti, si fa l'impasto serale come per i panettoni di tipo torinese, tenendo la pasta più morbida e lavorandola in modo da averla ben asciutta. A profumare l'impasto, anzichè l'essenza di limone, si adopererà la buccia grattugiata di due grossi limoni ed un grammo di vaniglina.

Al mattino successivo, ritirata dal mastello, la pasta lievitata verrà stesa sul tavolo col mattarello e vi si incorporeranno i 500 gr. di burro con il medesimo trattamento che si usa per la pasta sfoglia.

Non necessita ripiegare tante volte come si fa per la sfoglia, ma sarà sufficiente stendere e ripiegare l'impasto in tre per tre volte consecutive, lasciando riposare qualche istante fra una volta e l'altra.

Terminata questa operazione, si stenderà nuovamente la pasta riducendola allo spessore di un dito pollice e si frazionerà del peso voluto. Raccogliendo i lembi di ogni pezzo verso il centro del pezzo stesso, si formerà una specie di palla che verrà deposta entro gli appositi stampi scannellati, precedentemente unti, avendo cura che la parte sulla quale i lembi sono riuniti sia rivolta verso il fondo dello stampo. La pasta non dovrà superare di molto la terza parte dell'altezza dello stampo che risulterà quasi colmo dopo una buona lievitazione.

Si porta in camera calda a lievitare ed al momento opportuno si manda in forno a 190-200°.

Dopo cottura i Pandoro si smodellano ancora caldi, si spolverano di zucchero a velo vanigliato e, appena freddi, si incartano in cellophane od in carta oleata speciale.

VENEZIANE

Farina di frumento	Kg. 1,000
Lievito di pane	» 0,600
Burro	» 0,400
Zucchero	» 0,400
Sale di cucina	» 0,015
Latte	» 0,300
Tuorli d'uova	N. 16
Acqua	quanto basta
Profumo: Arancio e Vaniglia	
Scorze d'arancio candite tagliate a piccoli dadi	Kg. 0,500

Procedimento d'impasto identico a quello del panettone di Torino. Per profumare si impiegherà la buccia di due grosse arancie ed 1 gr. di vaniglina. Invece della frutta assortita si impiegheranno soltanto i 500 gr. di scorza d'arancio candita, tagliata a piccolissimi dadi. La pasta sarà di consistenza normale ed al mattino, dopo la spezzatura, si procederà alla rotolatura, ripetendola tre volte affinchè le veneziane non abbiano a sformarsi.

Ben lievitate, prima di mandarle in forno a 170-180°, si spalmeranno a metà di marzapane, cospargendole, nella parte superiore, di mandorle dolci pelate e spaccate, di qualche pinolo, di un po' di zucchero granellato e di abbondante zucchero a velo. La metà inferiore della veneziana verrà invece indorata mediante pennellatura di uova e tuorli ben mescolati.

BUSSOLA'

La dose sopra indicata per le veneziane è utilizzabile nella preparazione del bussolà, il noto dolce bresciano.

Le manipolazioni sono però differenti, poichè la pasta invece di essere formata come per il panettone verrà modellata

a ciambella o a corona. In luogo dell'arancio tagliuzzato si metteranno dadini di cedro, profumando al limone.

Quando i bussolà saranno lievitati, verranno pennellati con denso sciroppo di zucchero, cosparsi, nella parte superiore, di zucchero granella e di qualche mandorla spaccata, spolverando tutto con zucchero a velo.

Invece della semplice lavorazione dell'impasto c'è chi, per i bussolà, preferisce la doppia lavorazione con la dose identica a quella del panettone milanese.

In tutti i casi la cottura si esegue a 190°.

TRIESTINE

Dose 1ª *fase*:	
Farina	Kg. 0,250
Lievito compresso	» 0,100
Latte	» 0,250
Dose 2ª *fase*:	
Farina	» 0,350
Zucchero	» 0,100
Burro	» 0,100
Tuorli d'uova	N. 6
Uova intiere	» 4
Dose 3ª *fase*:	
Farina	Kg. 0,500
Zucchero	» 0,150
Burro	» 0,150
Tuorli d'uova	N. 10
Uova intiere	» 6
Dose 4ª *fase*:	
Farina	Kg. 2,500
Zucchero	» 0,600
Burro	» 0,400
Sale di cucina	» 0,030
Scorza d'arancio candita	» 0,300
Tuorli d'uova	N. 14
Uova intiere	» 10
Profumo: arancio e vaniglia.	

In una terrina si stempera il lievito compresso con latte appena tiepido e gli si fa assorbire la farina. Questo primo impasto (lievito) si mette a lievitare in camera calda per 30-40 minuti e, in seguito, si passa alla prima ingrossatura con gli ingredienti di cui alla 2° fase.

Il burro si adopera fuso e tiepido; si introducono le uova, i tuorli d'uova, la farina ed infine lo zucchero semolato; non è necessaria l'introduzione contemporanea di tutti questi ingredienti.

Si lavora pochi minuti con una sola mano in modo che tutto risulti ben amalgamato e si rimette in camera calda per un'oretta circa. Quando la pasta avrà raggiunto il doppio del volume iniziale, si procede alla seconda ingrossatura, eseguendo questo terzo tempo nel medesimo modo del secondo e riportando il tutto in camera calda.

Dopo un'altra oretta si esegue l'impasto finale fatto o sul tavolo oppure nell'impastatrice.

Disposta la farina a corona, nel mezzo vi si verserà il contenuto della terrina che nel frattempo sarà abbondantemente cresciuto del doppio. Gli ingredienti dell'impasto finale si possono mettere anche tutti insieme, avendo cura di fondere il burro. Dopo d'aver ben amalgamati tutti i vari componenti si prende per ultima la farina; non necessita lavorare la pasta lungamente; se ne regoli la consistenza con latte od acqua appena tiepidi e si tenga l'impasto piuttosto sostenuto. A questo punto si profuma e si aggiunge l'arancio tagliato piuttosto fine, quasi tritato, ritirando poi tutto in un mastello ricoperto con tela. E' inutile portare a lievitare in camera calda, essendo sufficiente, per una regolare fermentazione, la temperatura del laboratorio; nella stagione estiva è anzi preferibile riporre il mastello in cantina o, comunque, in locale fresco. Al mattino si procede alla spezzatura ed alla rotolatura, curando quest'ultima in modo speciale, disponendo ogni pezzo su fondo di carta unto ed infarinato, come per i panettoni.

Si fa lievitare definitivamente in camera calda.

Quando siano ben lievitate, le triestine vengono, col pennello, indorate accuratamente con uova e tuorli e tagliate in modo speciale: si dànno cioè tre tagli a zig-zag che si riuniscono al vertice, di modo che, cuocendo e sviluppandosi, la

parte superiore del dolce si apre a rosa. Il taglio verrà fatto con forbici affilate e le triestine saranno infornate una ad una, immediatamente dopo il taglio, in modo che non abbiano a ricadere. Forno a 180°.

Volendo, si può fare il lavoro tutto in una giornata, iniziando gli impasti al mattino presto. Con questo sistema di lavorazione si possono avere delle ottime « veneziane », delle eccellenti « padovane », ecc. facendole più o meno ricche di sostanze e foggiandole in modo diverso.

BRIOCHES

Farina	Kg. 1,000
Zucchero	» 0,250
Burro	» 0,300
Lievito compresso	» 0,025
Sale	» 0,010
Latte (circa)	» 0,500
Tuorli d'uovo	N. 10

Profumo: vaniglia e limone.

Innanzi tutto si prepara il lievito stemperando il lievito compresso in un po' di latte, unendolo a gr. 200 della farina e lasciandolo lievitare per 25 o 30 minuti.

Successivamente, sul tavolo, si dispone la farina a corona, si mettono nel mezzo lo zucchero, le uova, il sale, parte del latte, il burro rammollito e s'inizia l'impasto mescolando bene tutte queste sostanze prima di prendere la farina; ciò fatto si mescola la farina ed infine il lievito precedentemente allestito. Si procura d'ottenere in pochi minuti una pasta morbida, ben lavorata, regolando l'immissione del latte e aiutandosi con acqua appena tiepida qualora il latte fosse insufficiente.

Questo impasto viene eseguito la sera e lo si lascia riposare tutta notte, in un mastello unto e coperto con tela pulita, tenuto in ambiente piuttosto fresco, d'estate, in ambiente temperato, non in camera calda, nelle altre stagioni.

Il mattino successivo l'impasto, riposato e lievitato, viene leggermente maneggiato sul tavolo, poi si procede alla spezzatura, facendo rotoli come bastoni e tagliandone porzioni di 35-40 grammi ciascuna.

Queste porzioni vengono confezionate in svariate forme:

tonde, lunghe, ritorte, a mezzaluna, ecc. Si hanno così le brioches comuni.

Per le brioches, che potranno chiamarsi di lusso, si procede in questo modo: si dispongono, su teglie con sponde, gli appositi stampini scannellati unti di burro; la porzione di impasto ben arrotondata viene messa nello stampino e nel centro, in un foro fatto col dito umido, s'innesta un'altra piccola porzione di pasta formata a pera.

Tanto le brioches comuni che quelle di lusso, ben lievitate che siano, s'indorano con uova sbattute adoperando, con mano leggera, il pennello piatto. Si cuoce a fuoco caldo (250°).

Preparando l'impasto la sera per il giorno successivo, le brioches risultano meglio lievitate, più leggere e più saporite. Però, quando occorra, tutto il lavoro può essere eseguito in giornata ed allora si dovrà aumentare la dose di lievito compresso e tanto l'acqua che il latte dovranno essere leggermente riscaldati.

CROISSANTS

Dose per l'impasto:

Farina di forza	Kg. 1,000
Zucchero	» 0,200
Burro	» 0,100
Sale	» 0,010
Lievito compresso	» 0,030
Uova	N. 4
Latte	quanto basta
Profumo	vaniglia

Dose per il panetto al burro:

Farina	Kg. 0,100
Burro	» 0,300

Si prepara il primo impasto col lievito compresso, il latte ed un terzo della farina, mettendo a lievitare in acqua tiepida. Sul tavolo, intanto, s'impastano tutti gli altri ingredienti come per le *brioches* e, per ultimo, vi s'incorpora il primo impasto, preparato come detto sopra, appena questo sarà venuto a galla. Si regola la pasta con latte od acqua tiepida, in modo da renderla morbida, ben lavorata, più sostenuta di quella delle *brioches*. Saranno sufficienti mezz'ora

o tre quarti d'ora di lievitazione, affinchè la pasta raggiunga il doppio del suo volume iniziale.

Nel frattempo si sarà preparato un panetto rettangolare composto di gr. 300 di burro, ben amalgamato con gr. 100 di farina.

Con la pasta lievitata, ben stesa sul tavolo, col mattarello, si riveste il panetto di farina e burro e, operando come per la pasta sfoglia, si amalgama il tutto omogeneamente.

Si lascia riposare qualche minuto indi si stende ancora l'impasto, riducendolo allo spessore di tre millimetri; da questo si tagliano triangoli uguali, badando che la base del triangolo sia poco più della metà dell'altezza.

A questo punto, con un sacchetto di tela a bocchetta liscia ripieno di marmellata, se ne stende uno striscio nel senso dell'altezza dei triangoli; ogni triangolo viene arrotolato su se stesso, incominciando dalla base, in modo che la punta resti in evidenza al centro del cornetto risultante.

Curvati a mezza luna su teglie unte di burro, i *croissants* verranno lasciati lievitare in un luogo non troppo caldo e per un periodo di circa tre quarti d'ora.

Prima di mandarli al forno, s'indorano con uovo sbattuto, pennellando accuratamente. Forno a 230°.

TIROLESI

Può essere utilizzata la stessa ricetta dei *croissants*.

Quando, come per la pasta sfoglia, il burro sarà incorporato e l'impasto avrà riposato qualche minuto, si stende nuovamente la pasta, riducendola dello spessore di mezzo centimetro. Si ricopre il foglio con un leggerissimo strato di marmellata densa, cospargendolo d'uva sultanina.

Si arrotola il foglio, dandogli forma di un grosso bastone di cinque-sei centimetri di diametro e, con coltella affilata, si fraziona in pezzi di 35-40 grammi che verranno collocati per piatto, cioè dal lato del taglio, su teglie unte ed infarinate.

Si fa lievitare in camera calda e si cuoce a 220°.

Appena sfornati, i *tirolesi* si pennellano con sciroppo glucosato, denso e bollente, onde prendano il lucido.

BISCOTTI DELLA SALUTE

Farina di frumento	Kg. 4,500
Zucchero	» 0,600
Burro	» 0,600
Olio d'oliva	» 0,100
Lievito compresso	» 0,075
Sale di cucina	» 0,030
Latte	» 1,500
Uova	N. 10
Acqua	quanto basta
Profumo	fior d'arancio o vaniglia

Si fa il primo impasto (lievito) con Kg. 1,500 della farina totale e gr. 75 di lievito; si fa lievitare in camera calda, lasciando per circa tre quarti d'ora.

I rimanenti Kg. 3 di farina si setacciano sul tavolo e si dispongono a corona. Nell'interno si pongono tutti gli altri ingredienti, compreso il profumo ed il latte tiepido e si procede all'impasto dopo aver ancora addizionato, per ultimo, il lievito.

Si regoli l'impasto con tant'acqua quanta ne occorre per avere una pasta piuttosto soda.

Messa la pasta in un mastello la si lasci lievitare in modo che raddoppi il suo volume iniziale; quando sarà ben lievitata, la si frazioni in modo da poter formare dei bastoni grossi 4-5 centimetri di diametro e di lunghezza pari a quella delle teglie.

A seconda della capacità delle teglie, se ne metteranno due o tre.

Si lascia lievitare, si indora e si cuoce a 180°.

Questi pani vengono lasciati raffreddare fino al giorno successivo; quindi si tagliano in fette dello spessore di 8-10 millimetri.

Collocati in teglie, questi biscotti vengono passati in forno ardente onde tostarli in modo uniforme d'ambo le parti, per ottenere un bella colorazione dorata.

BAICOLI

1° impasto (lievito):

Farina di frumento	Kg. 0,750
Lievito compresso	» 0,050

2° impasto (definitivo):

Farina	» 1,500
Zucchero	» 0,380
Burro	» 0,380
Sale di cucina	» 0,015
Acqua	quanto occorre
Profumo:	vaniglia

Si compone il primo impasto con Kg. 0,750 di farina e gr. 50 di lievito compresso. Dopo la lievitazione, si procede all'impasto definitivo come per i biscotti della salute, avendo cura di tenere la pasta un po' più dura.

I bastoni dovranno essere molto più piccoli (meno della metà di quelli che si fanno per i biscotti della salute) e, quando saranno lievitati, verranno mandati in forno senza indoratura.

Si affettano, raffermi, in fette dello spessore di tre millimetri e si biscottano d'ambo le parti.

KRAPFEN

Farina	Kg. 1,000
Burro	» 0,150
Zucchero	» 0,100
Latte	» 0,250
Sale	» 0,005
Lievito compresso	» 0,030
Uova intere	N. 4
Acqua	quanto occorre
Marmellata di mele	
Profumo: vaniglia e limone	

Si procede, come per le brioches, impastando il lievito stemperato in acqua o latte tiepidi con un terzo della farina: si pone a lievitare in ambiente tiepido e, quando questo primo impasto è pronto, lo si unisce al rimanente degli ingredienti,

lavorando accuratamente. Si fa lievitare il tutto in ambiente temperato.

Quando l'impasto sarà giustamente fermentato, lo si fraziona in pezzi del peso di gr. 25-30 e, entro a questi pezzi, si introduce un po' di marmellata di mele. Arrotondati i Krapfen in modo che la marmellata resti racchiusa nel centro della pasta, s'appiattiscono alquanto con il palmo della mano, conservando loro la forma tonda. Si riportano quindi a lievitare su teglie, oppure su tavoli spolverati di farina, coprendoli con una tela leggera affinchè non abbiano a far crosta.

Sul fornello intanto si prepara un capace recipiente di ferro contenente abbondante strutto o burro di cocco oppure olio fine di arachidi.

Quando i Krapfen saranno ben sviluppati, si mettono, a piccole partite, nel grasso bollente, in modo che possano nuotarvi. Se ne curerà la cottura capovolgendoli a tempo, così da far loro prendere un bel colore dorato, uniforme da ambo le parti.

Cotti, si tolgono dal recipiente con apposita schiumarola, si lasciano sgocciolare bene ed in ultimo vengono passati in zucchero semolato fino. E' questa una gustosa specialità viennese, giunta a noi molti anni or sono, che, dopo un periodo di oblio, è tornata in voga.

Ben riusciti e serviti caldi, sono un dolce squisito.

PANE PER SANDWICH

Farina di frumento	Kg. 1,000
Burro	» 0,100
Lievito compresso	» 0,020
Sale di cucina	» 0,020
Tuorli d'uovo	N. 2
Latte	q.b.

Si spappola il lievito compresso in latte appena tiepido e, con un terzo della farina della dose, si compone un primo impasto che verrà fatto sviluppare in acqua tiepida.

Il rimanente della farina s'impasta con burro, sale, tuorli d'uovo, latte, aggiungendo per ultimo il primo impasto allor-

chè questo, alleggeritosi per lo sviluppo dei gas della fermentazione, affiora sull'acqua.

L'impasto dev'essere di consistenza normale e viene lasciato fermentare per una mezz'ora in camera calda.

Si riprende quindi l'impasto, maneggiandolo leggermente per rompere la lievitazione ed infine lo si modella in stampi rettangolari o quadrati, a sponde alte, precedentemente unti. La pasta non deve riempire, in altezza, la metà dello stampo.

Si pone ancora a lievitare, poi si cuoce a 200°-210°.

Allo scopo di evitare scarti di croste, potranno essere usati, in luogo degli stampi comuni, degli stampi chiusi: ve ne sono di tutte le forme.

PANINI PER SANDWICH

Farina di frumento	Kg. 0,400
Zucchero in polvere	» 0,020
Burro	» 0,100
Lievito compresso	» 0,020
Sale	un pizzico
Uova	N. 2
Acqua	q.b.

Si prepara il primo impasto con un terzo della farina e si lascia lievitare in acqua tiepida.

S'impastano il burro, le uova, il sale, con la restante farina, incorporandovi il primo impasto appena questo viene ad affiorare sull'acqua dove era immerso. Lo zucchero s'aggiunge per ultimo.

Si regola l'impasto con acqua tiepida, in modo che questo risulti morbido ma non molle; si lavora accuratamente, si lascia riposare qualche minuto poi si procede senz'altro al frazionamento della pasta, ricavandone da 40 a 50 pezzi che verranno senz'altro arrotondati sul tavolo.

Successivamente i panini si modellano a piacere dando a loro forma tonda, ovale, a pera e, disposti su teglie unte, dopo d'averli appiattiti con il palmo della mano, s'indorano con uova sbattute, mediante un pennello.

Si lasciano lievitare in camera calda, quindi si cuociono a forno caldo, a 250°.

Questi panini si servono generalmente farciti di burro ed imbottiti di alici, prosciutto, lingua ecc. a richiesta del cliente.

PANINI FRIABILI DA FARCIRE

Si opera come per i panini per sandwich e, quando si è ottenuto l'impasto definitivo, dopo venti minuti circa di lievitazione, si stende la pasta, col mattarello, riducendola dello spessore di un dito. A questo foglio si sovrappone un foglio di ritagli di pasta sfoglia, di uguale grandezza, ma sottilissimo.

Si piega in tre verso la parte interna, come si fa per la sfoglia, si stende la pasta in senso contrario e si ripete una seconda volta l'operazione di piegare e stendere: per ultimo si piega la pasta e la si lascia riposare per qualche minuto.

Col mattarello si riduce la pasta dello spessore di circa mezzo centimetro e vi si ritagliano i panini della grandezza voluta e nella forma che si desidera, quadra o rettangolare.

Si dispone in teglia leggermente unta, s'indora con uova sbattute, adoperando un pennello, si lascia lievitare ma non troppo e si cuoce a buon forno (230°).

Vengono serviti farciti come i normali panini per sandwich: hanno il vantaggio di essere friabili, il che li rende graditissimi.

SALATINI UNGHERESI

Si prende della pasta per brioches, meno dolce e piuttosto salata, impastata già dalla sera precedente e quindi lievitata. Se ne stende un foglio dello spessore di circa un centimetro e vi si colloca sopra un altro foglio, di eguale grandezza e dello spessore di mezzo centimetro, formato di ritagli di pasta sfoglia.

Si piega in tre verso la parte interna come si fa per la sfoglia, dopo di che si stende e si ripete l'operazione per altre due volte. Ciò fatto si ripiega la pasta e la si lascia riposare qualche minuto.

Col mattarello si riduce la pasta dello spessore di mezzo

centimetro e, sulla metà del foglio ottenuto, si spalma o pasta d'alici o pasta di paté di carne oppure uno strato abbondante di buon formaggio parmigiano grattugiato.

Sulla parte di pasta spalmata dei predetti ripieni, si ripiega l'altra metà del foglio e, lavorando col mattarello, si riduce nuovamente lo spessore a quattro o cinque millimetri.

Disposto il foglio intero su teglia leggermente unta, lo si lascia riposare un buon quarto d'ora; prima di mandare al forno, con la coltella si segna fortemente la pasta, senza tagliarla, dividendola in piccoli rettangoli o in rombi o in quadretti tutti eguali.

S'indora leggermente con uova sbattute, adoperando un pennello e si cuoce a 210-220°.

Dopo cottura, i salatini vengono divisi lungo le segnature e si servono ancora caldi.

Sono gustosissimi ed appetitosi.

FANTASIE

Con la stessa pasta doppia dei salatini e le stesse farciture di alici, carne o formaggio, si può fare un piccolo assortimento adatto per il thè, composto, ad esempio, di piccole treccioline, grissini ritorti, piccoli croissants, formè svariate tagliate con piccoli tagliapaste. Prima di cuocere, s'indorano poi si passano in forno caldo a circa 220°.

Vanno serviti preferibilmente caldi.

GRISSINI ALL'OLIO

Farina di frumento	Kg. 1,000
Lievito compresso	» 0,015
Olio d'oliva	» 0,050
Sale di cucina	» 0,010

Si forma il lievito con un po' della farina ed il lievito compresso e si fa fermentare in acqua tiepida.

S'impasta farina, olio e sale con acqua tiepida, aggiungendo, per ultimo, il lievito quando venga ad affiorare nell'acqua.

Si regoli la pasta affinchè non sia troppo molle e la si lasci riposare per 10 minuti, tenendola coperta.

Tagliati i grissini della grossezza voluta, dopo averli allungati rotolandoli sul tavolo, si dispongono su teglie leggermente unte, dove, dopo conveniente lievitazione, vengono portati in forno alla temperatura di 250° circa.

PLUM-CAKES

Farina di frumento	Kg. 0,900
Burro	» 0,700
Zucchero polverizzato	» 0,700
Uva sultanina	» 0,300
Scorze arancio e cedro candite	» 0,100
Sale di cucina	» 0,005
Backing-Powder	» 0,010
Tuorli d'uovo	N. 20
Chiare d'uovo montate	» 20
Rhum	mezzo bicchiere
Profumo:	vaniglia e limone

Le manipolazioni per questo dolce possono così essere schematizzate:

— qualche ora prima di cominciare la lavorazione, si mettono le frutta a bagno nel vino di malaga o nel vino marsala e vi si lasciano fino a quando sarà dato inizio alle lavorazioni; tolta dal vino, la frutta sarà posta a sgocciolare su di un setaccio;

— si mescola accuratamente il backing con la farina, setacciando il tutto due o tre volte;

— si preparano gli stampi appositi, alti di sponda, rotondi o rettangolari, ungendoli di burro e spolverizzandoli di farina, oppure foderandoli internamente con carta pergamina in modo da sorpassare i bordi dello stampo di due dita;

— s'inizia l'impasto facendo fondere, senza bollire, il burro e depurandolo del latticello. In un recipiente capace, con l'aiuto della frusta, si lavora il burro da solo fino a che risulti bianco e denso; s'aggiunge il sale, a più riprese lo zucchero in polvere e, poco a poco, sempre lavorando, i tuorli d'uovo in modo da ottenere una miscela ben soffice.

Messi nella miscela spumosa il rhum, la vanillina ed il limone, vi s'amalgamano, lavorando leggermente con una spatola di legno, la farina, le frutta, e le chiare d'uovo montate a neve;

— si riempiono gli stampi badando che la pasta occupi, in altezza, non più dei due terzi della forma e si cuoce a 170-180°. E' bene lasciar un po' raffreddare prima di togliere i plum-cakes dagli stampi. Freddi, questi dolci si incartano in cellophane. E' un dolce di lunga conservazione;

— con la stessa pasta si possono fare dei piccoli plum-cakes, ponendoli in appositi pirottini di carta a mano, oppure modellandoli in stampi da babà od in altre formine. Ultimati in diversi modi, questi piccoli dolci vanno ad accrescere l'assortimento della pasticceria minuta.

CIAMBELLE

Farina di frumento	Kg. 1,000
Zucchero semolato	» 0,300
Burro	» 0,350
Cremortartaro puro	» 0,025
Bicarbonato di sodio	» 0,015
Uova	N. 5
Latte	1/4 di litro ca.
Sale	un pizzico
Profumo:	limone

Disposta sul tavolo la farina a forma di corona, vi si pone all'interno lo zucchero, il burro un po' rammollito, le uova, il sale ed il latte. Questi ingredienti si mescolano intimamente e si lavorano a lungo prima di prendere la farina alla quale, precedentemente, sarà stato aggiunto il cremortartaro ed il bicarbonato.

Per non scaldare la pasta con eccessive manipolazioni, amalgamata la farina agli altri componenti, si lavora rapidamente l'impasto, lo si fraziona in pezzi corrispondenti al peso che si vuol dare alle ciambelle ed ogni pezzo viene rotolato a modo di grosso bastone, unendo gli estremi del quale ne risulterà una corona di pasta.

Si dispone su teglie unte ed infarinate, s'indora con uova sbattute e si fa cuocere senza indugio in forno a 200-210° ca.

Capitolo Quarto

PASTE DI FONDO E TORTE

PASTA SFOGLIA

La pasta sfoglia ha molta importanza, non solo quale dolce ma anche quale ausilio in cucina per la preparazione di alcuni manicaretti.

La sua buona riuscita è affidata, oltre che all'esecuzione accurata delle manualità, alla qualità della farina e del burro.

La farina dev'essere ottima, a basso tasso d'abburattamento, priva di puntature, di color bianco candido, ricca di buon glutine elastico e tenace.

Per il burro, si scarti senz'altro quello friabile, granuloso, acquoso o comunque quello che, non ben depurato, contiene ancora troppo latticello.

Farina	Kg. 1,000
Burro	» 1,000
Sale fino	» 0,020
Acqua	» 0,320 ca.
Uova	N. 2

S'impasta il burro con gr. 300 circa della farina: questo impasto, cui vien data forma di pane rettangolare, dev'essere mantenuto in luogo fresco, meglio in ghiacciaia.

Sul tavolo si dispongono a corona i gr. 700 di farina rimasta, ponendo nel mezzo il sale fino; s'aggiunge l'acqua in diverse riprese e si procede all'impasto, assorbendo via via l'acqua in modo che, in fine, questa pastella si stacchi, con facilità, tutta unita dal tavolo. Coperto con una tela legger-

mente umida affinchè non faccia crosta, l'impasto viene lasciato riposare per mezz'ora circa.

Si spolvera il tavolo con farina e, mediante il mattarello, si riduce la pastella in foglio rettangolare di grandezza sufficiente per racchiudervi, avviluppandolo come si trattasse di fare un pacco. l'impasto di burro e farina allestito precedentemente. Questo pacco viene chiamato pastone.

Adoperando il mattarello senza violenza e sempre con eguale pressione, spolverando leggermente di quando in quando con farina, questo pastone viene appiattito in foglio rettangolare dello spessore del dito mignolo, quindi va ripiegato su se stesso in quattro parti.

Si sarà così dato un primo giro alla sfoglia o, in altre parole, si sarà tirata la sfoglia una prima volta.

Si dà al pastone, sul tavolo, un quarto di giro e si ricomincia l'operazione di appiattimento allungando ancora e ripiegando di nuovo in quattro parti. Si saranno così dati due giri alla sfoglia, o per dire altrimenti, si sarà tirata la sfoglia due volte.

Dopo una ventina di minuti, ripetute queste operazioni altre due volte e cioè avendo dato quattro giri alla sfoglia o, in altri termini, avendo tirato quattro volte, s'avrà la pasta sfoglia pronta per l'impiego. Da questa, dopo riposo, se ne taglia, di volta in volta, quanta ne occorre. Le porzioni prelevate si riducono, sempre col mattarello adoperato con garbo, dello spessore di pochi millimetri e, col tagliapaste o con la coltella, si frazionano e abilmente si foggiano nelle forme desiderate.

Disposte le paste su teglie pulite (non è necessario siano unte), si lasciano riposare qualche minuto, poi si cuociono. Il forno adatto per la cottura della sfoglia minuta deve avere la temperatura di 250°; per i pezzi più grandi la temperatura dev'essere di 220°; certi tipi, come gli allumetti e simili, possono essere cotti a 160°.

Avvertenze:

1) Nella stagione invernale è meglio che l'acqua da impiegarsi nella formazione della pastella sia tiepida.

2) Nella stagione estiva, il panetto composto di burro e farina è preferibile sia fatto la sera innanzi e mantenuto o al fresco o in ghiacciaia fino al momento dell'uso.
3) Sempre nella stagione estiva, fra un giro e l'altro, è consigliabile che il pastone riposi in ghiacciaia. Disponendo di tre recipienti di latta zincata di forma rettangolare e a sponde alte, di capacità sufficiente e di misura crescente, tali da essere contenuti uno nell'altro, il pastone può essere messo a riposare nel recipiente mezzano, posto fra gli altri due contenenti ghiaccio frantumato.
4) I ritagli di sfoglia non vanno mai riimpastati, come si farebbe per la pasta frolla, ma solo riuniti, amalgamandoli con colpetti e pressione del mattarello.
5) Questi ritagli servono per fare ventagli, foderare stampi per torte, stampini, fondi per millefoglie ecc. Si adoperano cioè in tutti quei lavori dove non sia necessaria la forza di sviluppo della sfoglia vergine.
6) La ricetta sopraindicata non è assoluta per quanto riguarda le quantità degli ingredienti; si può, volendo, aggiungere ancora un po' di burro come si può ridurre il quantitativo fino a gr. 200. Anche le uova possono essere tralasciate ma, così ridotta, la sfogliata avrà meno friabilità, sarà meno fina e non si svilupperà altrettanto bene.
7) Non è detto che il metodo di lavorazione sopradescritto sia il solo in grado di fornirci una buona pasta sfoglia. Nel Veneto, per esempio, si ottiene ugualmente una sfoglia stupenda tirando questa col burro di fuori e la pastella di dentro. Altri, anzichè piegare il pastone in 4 parti ogni tirata, lo piegano in sole tre parti; altri ancora, invece di quattro, danno sei tirate. Ad ogni modo, con pazienza e pratica, si giunge costantemente ad una buona preparazione.

VENTINVOLA

Questo dolce, fatto in modo da contenere creme o composte di frutta o qualche po' di appetitoso elaborato di cucina, ha una denominazione che ne ricorda l'estrema leggerezza.

L'esecuzione di questo dolce, richiesto d'altra parte spe-

cialmente per i grandi servizi, presenta qualche difficoltà, sia che si voglia produrre ventinvola grandi o piccoli.

Per preparare ventinvola grandi si opera in questo modo:

Si stende, col mattarello, un po' di pasta sfogliata, riducendola allo spessore di tre millimetri; da questo foglio si taglia un disco della grandezza voluta; questo disco, che formerà il fondo del ventinvola, verrà disposto sopra un foglio quadrato di carta paglia leggermente unta di burro.

Con un foglio di carta pergamina ed una manciata di trucioli finissimi di legno, si fa un involto, a guisa di palla, di grandezza pari al vuoto che si vuole rimanga nell'interno del ventinvola.

Si colloca questa palla al centro del fondo già preparato e, con un pennello, s'inumidisce la superficie del disco di pasta sfogliata tutt'attorno al cartoccio di trucioli. Con altro foglio di pasta sfogliata, vergine anch'esso e dello spessore di pochi millimetri, si ricopre il cartoccio facendo ben aderire la pasta sulla parte del fondo inumidito.

Si ritaglia tutt'intorno il foglio col quale è stato ricoperto il tutto, in modo da eliminare la parte superflua che deborda rispetto il fondo. S'indora con uovo sbattuto, disponendo alcune listerelle di pasta sfoglia che, partendo dalla base, si incrocino al vertice della cupola: serviranno di rinforzo alla parete.

Infine si rivoltano all'interno i bordi del disco di fondo per assicurare la perfetta saldatura della parete con la base e l'ermeticità della chiusura.

La parete e la cupola del ventinvola vengono decorate applicandovi, disposte secondo disegno, formine di sfogliata tagliate da un foglio sottile, segnando inoltre la parte superiore della cupola che formerà il coperchio.

S'indora nuovamente il tutto, si lascia riposare un quarto d'ora e poi si cuoce a fuoco sostenuto, 200°.

Così eseguito, il ventinvola raddoppia abbondantemente durante la cottura, il volume primitivo: si faccia però attenzione, confezionandolo, di non bucarlo minimamente e di curare la saldatura del fondo alla parete.

A cottura avvenuta, dopo qualche minuto di raffredda-

mento, con un coltellino si taglia tutt'attorno al segno fatto nella parte superiore della cupola, scoperchiandola. Ciò fatto, con taglio in croce praticato sulla carta del cartoccio a palla, si estrae poco a poco il batuffolo di trucioli, aiutandosi con la punta del coltellino; ultima verrà estratta la carta che li conteneva.

Si fa brevemente asciugare al forno, si rimette il coperchio a posto: il ventinvola sarà pronto.

Il ventinvola di piccolo formato si prepara in modo assai meno laborioso:

Da un foglio di pasta sfogliata vergine o anche da ritagli, si tagliano i fondi della grandezza desiderata, mediante tagliapaste rotondi e lisci. Questi fondi si dispongono su teglie spruzzate d'acqua.

Con il medesimo tagliapaste si ritagliano, da un foglio di pasta sfoglia vergine di quattro millimetri, altrettanti dischi ai quali, in seguito, verrà asportata la parte centrale mediante altro tagliapaste, simile al precedente ma più piccolo di due numeri, ottenendo tanti anelli. Ad ogni fondo, dopo pennellatura con uovo sbattuto, verrà applicato l'anello di ugual grandezza.

Dopo qualche minuto di riposo, si punzecchia con una forchetta il centro del fondo, s'indora con cura e si cuoce a buon forno, 230°.

PASTA FROLLA

Le forti percentuali di burro, zucchero e uova che entrano nella composizione di questa pasta, le impartiscono, oltre ad un elevato valore nutritivo, una grande friabilità ed una finezza di sapore tutta particolare.

Le ricette di questa pasta variano con il variare delle località e dell'impiego al quale la pasta è destinata.

Con questa pasta, convenientemente trattata, si possono comporre un'infinità di dolci, tutti squisiti e ricercati.

Oltre alle utilizzazioni segnate per le dosi che vengono trascritte qui di seguito, al capitolo delle « paste piccole » verranno descritti molti prodotti gustosissimi che derivano da variazioni di questo tipo di pasta.

1ª *DOSE*: per frolline diverse.

Farina di frumento	Kg. 1,700
Zucchero	» 0,800
Burro	» 1,100
Uova	N. 6
Profumo:	vaniglia, limone

2ª *DOSE*: per torte e pastine da farcire in crema o frutta.

Farina di frumento	Kg. 0,800
Zucchero impalpabile	» 0,200
Burro	» 0,600
Pasta nocciole	» 0,100
Tuorli d'uovo	N. 8

3ª *DOSE*: per tortine bar, stampini, articoli correnti.

Farina di frumento	Kg. 2,000
Zucchero	» 0,800
Burro	» 1,000
Latte	» 0,100
Uova	N. 6
Profumo:	cannella Ceylon

4ª *DOSE*: per torte di frutta fresca.

Farina di frumento	Kg. 1,000
Zucchero	» 0,400
Burro	» 0,600
Uova	N. 4
Bicarbonato di sodio	un pizzico
Profumo:	limone

Per preparare la pasta frolla occorre attenersi alle istruzioni che qui appresso vengono impartite.

La farina si setaccia sul tavolo disponendola a corona. Nel centro si mettono le uova, lo zucchero ed il profumo che vengono ben lavorati in modo da ottenere un miscela spumosa. In ultimo si aggiunge il burro in pezzi e si lavora pochissimo il tutto con le mani, in modo che l'impasto sia appena sbozzato. La pasta si ultima passandola con la raschia.

Impastando molto con le mani, specialmente nella stagione estiva, si corre il rischio di « bruciare » la pasta, di renderla cioè facilmente sgretolabile, tale da essere difficilmente tirata in foglio, incapace di trattenere il burro che facil-

mente si separa durante la cottura, per cui il prodotto, invece di risultare friabile, rimane piuttosto duro e privo di sapore.

La pasta « *bruciata* » può qualche volta essere ripresa aggiungendovi un pezzo di burro fresco che va incorporato lavorando con la raschia.

E' bene che la pasta frolla venga impastata sempre il giorno precedente l'uso. Gli impasti si conservano benissimo per qualche giorno ma bisogna aver cura di tenerli al fresco, preferibilmente in frigorifero, durante la stagione estiva, onde evitare la facile alterazione.

GUSCI PER BIGNOLE

Si dànno le dosi a scelta:

		1ª dose	2ª dose	3ª dose
Farina	Kg.	0,100	0,100	0,200
Burro	»	0,100	0,100	0,150
Acqua	»	0,100	0,150	0,250
Sale		un pizzico	un pizzico	un pizzico più abbon.te
Uova	N.	4 o più	3 o più	6 o più

In una casseruola capace si mettono al fuoco l'acqua, il sale e il burro; quano il burro è sciolto e il tutto sta per bollire vi si aggiunge la farina versandola adagio e rimescolando bene con una spatola di legno in modo che non si formino grumi.

Quando la farina è uniformemente amalgamata, si lascia la casseruola ancora qualche minuto sul fuoco, sempre rimestando, onde asciugare un po' la pasta. Si toglie quindi dal fuoco, s'incorporano le uova alla pasta, aggiungendole ad una o due per volta, sempre lavorando con la spatola e sbattendo bene la pasta che deve risultare liscia e omogenea.

Il numero delle uova non è fisso, dipende dalla farina e dalle stesse uova che possono essere più o meno grosse. Ad ogni modo la pasta dovrà presentarsi regolare, vale a dire nè troppo consistente nè troppo fluida, in modo da conservare la forma che a questa si dà spremendola, su teglie leggermente unte, a mezzo di sacchetto di tela guernito di bocchetta metallica liscia o frastagliata, a seconda dei casi.

Le bignole vengono modellate in forme tonde, allungate, a pera, liscie, frastagliate ecc. e, se la pasta è stata lavorata a dovere, cuocendo a 200°-210° si gonfieranno notevolmente, risulteranno leggerissime e completamente vuote all'interno.

Dopo raffreddamento, si ritirano in cassette chiuse ove si possono conservare qualche giorno, per quanto sia preferibile averle sempre fresche di giornata.

Per ultimarle, dopo averle aperte superiormente con un colpo di forbici, si riempiono con apposito sacchetto di tela guernito di bocchettone piccolo; il ripieno, a seconda dei casi, è fatto o con crema vaniglia, o con crema nocciola, o con crema cioccolato, oppure con zabaglione.

PASTA REALE

E' lo stesso impasto della bignola, più molle però, e modellato mediante sacchetto munito di bocchettone liscio e piccolo di modo che, a cottura ultimata, le paste non risultino più grosse di una nocciola.

Per rendere l'impasto più fluido vi si incorporano delle uova; ed è bene aggiungere anche sale, affinchè la pasta reale non rimanga insipida.

Il pasticcere esegue, di solito, la pasta reale su ordinazione: nei pranzi viene servita con brodi, con brodi ristretti, con brodi di verdura ecc.

BIJOUX

La pasta per bijoux è simile, per composizione, alla pasta per bignole; vi sono aggiunti inoltre un po' di crema pasticcera e profumo di limone.

I bijoux si modellano su teglie unte, spolverate di farina; si fanno della lunghezza e della grossezza di una sigaretta. Cosparsi di zucchero granellato, si cuociono a 190-200°, tenendo lo sportello del forno un po' aperto, affinchè il vapore che si produce nella cottura non faccia sciogliere lo zucchero granellato.

Consumati freschi, i bijoux sono squisiti; possono essere serviti con panna montata e possono far parte dell'assortimento di biscotti per thè.

TORTE

Una pasta soffice a base di uova, zucchero e farina, come quella di cui sono composti i biscotti, si presta ad essere variata indefinitamente a seconda dell'estro del pasticcere. Questa pasta si cuoce, di solito, in appositi stampi rotondi, lisci ed a bordo basso, detti tortiere ed il dolce che ne risulta prende appunto il nome di torta.

Una parte di queste torte, specialmente quelle nella cui composizione entrano, in aggiunta ai comuni ingredienti di base, altri componenti quali il burro, la farina di nocciole o di mandorle, il cacao ecc., sono adattissime al consumo diretto, così come escono dal forno, o, eventualmente, spolverate di zucchero a velo.

Un'altra parte di queste torte, specialmente quelle senza aggiunte particolari di ulteriori componenti, servono di fondo ai dolci di fantasia. Infatti queste torte, inzuppate e farcite di creme o marmellate, formano l'anima dei dolci che vengono poi ultimati con appropriate decorazioni.

Oltre a queste torte di pasta soffice, se ne preparano altre, sempre di lunga conservazione, con pasta sfogliata, con pasta frolla, con pasta da bignole o con paste diverse insieme combinate.

Ne viene di conseguenza che la maggior parte di queste paste, cioè la pasta soffice, la pasta sfoglia, la pasta frolla, la pasta di bignole, ecc., sono anche chiamate di fondo, perchè le torte preparate con queste paste, tutte di durevole conservazione, vengono allestite in precedenza e tenute di scorta per ogni occorrenza di fondi.

Il pasticcere ha perciò sempre a sua disposizione una certa scorta di queste torte di fondo, al fine di rendere più sollecito il lavoro quotidiano, dedicando la maggior parte della giornata alla preparazione di dolci freschi e pasticceria minuta.

TORTA MARGHERITA

Farina di frumento debole	Kg.	0,600
Fecola di patate	»	0,300
Zucchero semolato	»	0,800
Burro	»	0,400

Uova intiere	N. 15
Tuorli d'uova	» 15
Profumo	limone, vaniglia

Montare bene a massa spumosa, scaldando leggermente, le uova, i tuorli e lo zucchero; il burro verrà rammollito e ridotto con la frusta a massa spumosa e bianca.

Fare la pasta unendo il burro alle uova e alla farina a mezzo di spatola di legno; modellare in stampi quadrati, un po' alti di sponda, unti in precedenza.

Prima di mandare al forno, con un cartone immerso nel burro liquido, imprimere nel centro della pasta una croce con le braccia nella direzione degli spigoli del quadrato. Cuocere a 200°.

TORTA MADDALENA

Farina di frumento debole	Kg. 0,250
Fecola di patate	» 0,250
Zucchero	» 0,500
Burro	» 0,200
Tuorli d'uova	N. 20
Chiare d'uova	» 10
Profumo	vaniglia

Si procede come per la pasta margherita, modellando in stampi lisci tondi. Le chiare d'uovo montate a neve verranno introdotte nella pasta per ultime. Cuocere a 190-200°.

Raffreddate che siano, queste torte si possono spolverare di zucchero impalpabile: è uso scrivere infine, sulla superficie zuccherata, con un cornetto di marmellata chiara, la dicitura « Torta Maddalena ».

La Torta Maddalena è pure pasta di fondo destinata a dolci di fantasia.

TORTA GENOVESE - PASTA BISCOTTO

1ª *Dose*:

Farina di frumento	Kg. 1,100
Zucchero	» 1
Uova	N. 25

2ª *Dose*:

Farina di frumento	Kg. 1,200
Zucchero	» 0,900
Uova	N. 30

Si monta la pasta come per le altre torte e si cuoce a 190-200° in tortiere lisce, unte e spolverate di farina. Questa pasta, detta anche pasta biscotto, è la più usata nella preparazione della maggior parte dei dolci, farciti ed inzuppati, di fantasia.

TORTA PARADISO

Farina di frumento debole	Kg. 0,400
Fecola di patate	» 0,600
Zucchero	» 1,000
Burro	» 1,000
Uova intere	N. 15
Tuorli d'uova	» 20
Carbonato d'ammonio	Kg. 0,002

Profumo: Vaniglia e raspatura di due limoni.

Il burro, ammorbidito, si lavora con la frusta sino a renderlo spugnoso, poi, sempre lavorando, si aggiungono lo zucchero a velo ed i profumi, i tuorli d'uova e le uova; quando la massa è ben montata liscia e spumosa vi si amalgama la farina ed infine si modella in stampi rotondi, in forma più o meno spessa, a piacere.

Si cuoce al forno a temperatura media di 180°-190°.

Queste torte si servono spolverate di zucchero a velo oppure vi si scrive con cornetto a marmellata di albicocche « Paradiso ».

Da notarsi che, nella stagione estiva, l'impasto va lavorato in ambiente fresco oppure su ghiaccio.

TORTA BOCCA DI DAMA

Farina di frumento	Kg. 0,800
Zucchero	» 1,000
Polvere mandorle dolci pelate	» 0,400
Scorze d'arancio tritate	» 0,150

Uova	N. 5
Tuorli d'uovo	» 25
Chiare d'uovo montate a neve	» 25
Profumo: limone e vaniglia	

Si montano le uova ed i tuorli con lo zucchero e quando la massa sarà ben spumosa si profuma, s'aggiunge l'arancio tritato, amalgamando alternativamente il tutto con la farina, la polvere di mandorle e le chiare d'uovo montate a neve.

Si cuoce in tortiere piuttosto alte di sponde.

POLENTA DOLCE

Farina di frumento	Kg. 0,200
Fecola di patate	» 0,200
Fumetto	» 0,200
Farina di mandorle dolci	» 0,200
Zucchero grasso	» 0,900
Burro	» 0,150
Uva sultanina	» 0,200
Uova intiere	N. 15
Tuorli d'uova	» 10
Profumo: raspatura di due limoni	

Si pone l'uva sultanina a macerare nel rhum un paio d'ore prima d'iniziare la lavorazione della polenta dolce.

Alla massa spumosa delle uova e dei tuorli montati, si mescola l'uva macerata e già scolata dal rhum, il burro fuso, sbianchito ed un po' lavorato con la frusta e, infine, lavorando con la spatola, le diverse farine setacciate insieme.

Si modella in stampi concavi, unti e leggermente spolverati di farina. La cottura va eseguita in forno a 190°-200°.

La polenta dolce si ultima spalmandola leggermente di crema al burro e granellandone la superficie con granella di pasta biscotto gialla.

Volendo, questo dolce può essere inumidito di liquore, farcito con crema ed ultimato con un leggero velo di crema al burro granellata di zucchero semolato colorato in giallo.

Quale decorazione, si possono disegnare due uccelletti tracciati con salsa composta di marmellata di albicocche leggermente tinta con qualche goccia di caramello di zucchero.

TORTA EXCELSIOR

Farina di frumento	Kg.	0,120
Farina di mandorle armelline	»	0,120
Fecola di patate	»	0,120
Zucchero	»	0,300
Uova intiere	N.	10
Tuorli d'uovo	»	7
Profumo:		vaniglia

La pasta, formata regolarmente, viene versata in stampi precedentemente unti con cura e sul fondo dei quali, granellato con grana di nocciole tostate un po' grossa e chiara, è stato scritto, alla rovescia, cioè da destra verso sinistra e con ghiaccia reale, la parola « Excelsior ».

Si cuoce a 200° circa.

TORTA MUNIZIONE

Farina di frumento	Kg.	0,250
Zucchero semolato	»	0,300
Cioccolato in polvere	»	0,250
Panna montata	»	0,100
Uova divise	N.	12
Profumo: Cannella polvere	Kg.	0,005

Montati i tuorli d'uovo con lo zucchero, si fa la pasta con la panna, il profumo e la farina setacciata col cioccolato, aggiungendo per ultimo le chiare d'uovo ben montate.

Si modella in stampi emisferici unti con cura e leggermente spolverati di farina.

Si cuoce a 190°-200°.

Per ultimare il dolce, o si spolvera accuratamente con cioccolato in polvere o si ghiaccia con leggero strato di buona copertura che si cosparge di fine granella di cioccolato.

TORTA PARIGINA

Farina di frumento	Kg.	0,100
Fecola di patate	»	0,100
Farina di mandorle amare	»	0,050
Farina di nocciole tostate	»	0,050
Zucchero	»	0,300
Burro fuso	»	0,050

Uova	N. 6
Tuorli d'uova	» 3
Profumo:	arancio

Si fa la pasta con cura, in modo che risulti ben soffice: si versa in stampi foderati di pasta frolla, sul fondo dei quali sarà stato spalmato un leggero strato di marmellata d'albicocche.

La cottura vien fatta in forno a 200°.

Si ultima la torta scrivendovi sopra « Parigina » mediante un cornetto riempito di gelatina d'albicocche e spolverandola di zucchero impalpabile.

TORTA VITTORIA

Mandorle dolci	Kg. 0,150
Mandorle amare	» 0,150
Zucchero semolato	» 0,300
Uova intiere	N. 4

Le mandorle si macinano insieme allo zucchero, inumidendo con le chiare d'uovo, in modo d'avere una pasta non troppo dura, come per gli amaretti. Ciò fatto s'aggiungono i tuorli, uno ad uno, ed infine le chiare montate a neve.

Questo composto viene versato in stampi foderati di ritagli di pasta sfoglia o mezza pasta, sul fondo dei quali si è fatto colare un leggero strato di crema. Cottura in forno a 200°.

Si ultima inzuppando di maraschino, ghiacciando con fondente bianco e scrivendovi sopra « Vittoria ».

TORTA MARZAPANE

Farina di frumento	Kg. 0,300
Zucchero semolato	» 0,270
Mandorle amare	» 0,150
Nocciole tostate	» 0,100
Burro	» 0,150
Trance d'arancio candite, tagliate	» 0,100
Uva sultanina	» 0,100
Uova divise	N. 14
Profumo	vaniglia

Si montano i tuorli d'uovo con lo zucchero e, a parte, si montano, ben sode, le chiare.

Le mandorle e le nocciole, ridotte in farina, si mescolano alla farina di frumento.

Il burro, fuso e sbianchito con la frusta, deve essere aggiunto alla pasta prima della farina.

Si foderano gli stampi con pasta sfoglia lavorata più lungamente di quanto non sia la comune pasta sfoglia, vale a dire con un « giro » di più del normale.

Sul fondo dello stampo si mette un leggero strato di crema e poi si versa la pasta marzapane, senza riempire troppo.

Con un disco di sfoglia si ricopre infine lo stampo in modo da saldare questo disco alla sfoglia con cui lo stampo è stato rivestito. Dopo aver indorato con uova sbattute si cuoce a 200°.

A cottura ultimata, si lucida ancora la parte indorata con qualche pennellata di denso e bollente sciroppo di glucosio.

TORTA FRANGIPANE

Farina di frumento	Kg. 0,220
Zucchero semolato	» 0,200
Farina di mandorle amare	» 0,050
Farina di nocciole tostate	» 0,050
Burro	» 0,150
Trance d'arancio candite, in dadi	» 0,050
Uova divise	N. 9
Profumo	vaniglia

Si montano i tuorli con lo zucchero e si fa la pasta con la farina; il burro dev'essere tagliuzzato in pezzi, e così unito alla farina, mentre le chiare d'uovo vanno montate a neve.

Si foderano gli stampi, che saranno alti, scannellati, fatti a canestro, con pasta sfoglia.

Sul fondo dello stampo si mette un po' di marmellata di albicocche e vi si versa la pasta preparata. Cottura a 200°.

Quando le torte frangipane saranno cotte, si spruzzano di sciroppo spiritoso profumato al curaçao e si coprono a piramide con del meringaggio cosparso di mandorle filettate.

Si ripassa in forno a calor dolce per cuocere le meringhe e, al mattino successivo, le torte vengono spolverate abbondantemente con zucchero impalpabile, poi ripassate al forno per ghiacciarle.

TORTA SULTANA

Farina di frumento	Kg. 0,150
Fecola	» 0,150
Zucchero	» 0,180
Burro	» 0,200
Trance d'arancio candite	» 0,100
Uva sultanina	» 0,100
Uova divise	N. 9
Profumo	vaniglia

Si procede al solito, montando i tuorli, aggiungendo il burro tagliuzzato alla farina e, per ultimo, le chiare montate a neve.

Il composto si cola in stampi rotondi ed alti, a forma cilindrica, foderati di pasta sfoglia. Sul composto si cosparge granella di nocciole tostate e si spolvera zucchero impalpabile. Cuocere a 190°-200°.

FONDI PROGRESSO

Farina di frumento	Kg. 0,100
Zucchero in polvere	» 0,500
Nocciole tostate in polvere	» 0,400
Chiare d'uovo	» 0,600

Con le chiare d'uovo ben montate, lo zucchero, le nocciole e la farina, setacciati insieme, si forma la pasta.

Questi dolci si modellano con sacchetto guernito di bocchetta liscia piccola e si pongono su teglie leggermente unte o su carta, modellandoli a forma di spirale.

Si fanno grandi per dolci, piccoli per paste piccole.

TORTA NAPOLETANA

Si foderano, internamente, delle tortiere da pasta genovese, con la pasta frolla della 4ª dose, cioè della dose per torte di frutta fresca. Sul fondo della tortiera si dispone un buono strato di marmellata densa o d'albicocche o di mele, o di pesche, o di prugne etc., lasciando intorno lo spazio di un dito. Si dispongono, sulla marmellata, sottili strisce di pasta, ritagliate con la rotella ed intrecciate a griglia. Tutt'intorno si eseguisce un bordo a piacere, s'indora con tuorli d'uovo e si cuoce a buon forno, 200° circa.

TORTA D'AMARENE, D'ALBICOCCHE, DI PRUGNE

Si foderano le tortiere con la pasta frolla per torte di frutta fresca, modellando intorno un bordo sostenuto della stessa pasta. Nell'interno, cosparso di zucchero, si forma uno strato abbondante o di ciliege nere o di visciole oppure di albicocche ovvero di prugne o d'amarene, fresche e snocciolate. Si spolvera abbondantemente la frutta con zucchero a velo vanigliato, s'indora il bordo e si porta al forno. Dopo cottura, mediante un pennello, si dispone sulla frutta un leggero strato di gelatina bollente d'albicocche.

TORTA DI PESCHE

Se le pesche sono ben mature, si procede come per la torta d'amarene; se invece sono immature, è preferibile intenerirle precedentemente con un po' di sciroppo bollente. Il leggero strato di marmellata d'albicocche che si mette per guarnitura è bene sia profumato al kirsch.

TORTA DI MELE

Foderata internamente la tortiera di pasta frolla, come d'uso, si metterà sul fondo marmellata passata di mele e, sopra a questo strato, si disporranno sottili fette dello stesso frutto.

Dopo cottura, eseguita con le solite cautele. si ultima il dolce con gelatina d'albicocca bollente.

TORTA DI MELE ALLA CREMA

Si adoperano mele renette; dopo averle sbucciate e private dei semi, si tagliano a grossi dadi e si fanno cuocere sul fuoco o nel forno con un po' di burro, zucchero vanigliato e poca acqua; la cottura non dev'essere troppo spinta affinchè i pezzi di mela rimangano interi.

Si fodera internamente la tortiera con pasta frolla e si cuoce a secco, dopo aver occupato il vuoto interno con un foglio di carta leggera, riempita di noccioli di ciliegia od altro materiale adatto. Quando la pasta è quasi cotta si tolgono carta e noccioli, si dispongono i dadi di mela in modo

che non si tocchino e vi si versa, fino a coprire interamente i dadi, una crema preparata con:

Zucchero	Kg. 0,050
Latte bollito e vanigliato	» 0,250
Uova	N. 2

Si fa cuocere a buon forno, si spolvera con zucchero a velo e si serve calda o fredda a piacere.

TORTA FRAGOLE - LAMPONI - UVA MOSCATELLA

Adoperando questi frutti delicati che soffrono per una lunga cottura sarà meglio far prima cuocere la pasta frolla a secco.

Foderata la tortiera nel solito modo, nel vano interno si pone un foglio di carta leggera e si riempie o di noccioli o d'altro. Quando la pasta è quasi cotta, si tolgono noccioli e carta e si spalma il fondo con marmellata neutra, profumata al sapore del frutto che si vuole impiegare. Fatto un buono strato del frutto, si spolvera abbondantemente di zucchero vanigliato e si fa cuocere. Per ultimare la torta, si lucida con gelatina appropriata o, in mancanza di questa, con gelatina d'albicocche.

CROSTATE DI CREMA E FRUTTA

Queste crostate si possono fare di tutta crema e frutta o di tutta frutta a piacere. In ogni modo si deve, innanzitutto, comporre una pasta frolla secondo la dose seguente:

Farina	Kg. 1,300
Zucchero	» 0,560
Burro	» 0,830
Uova	N. 6
Carbonato d'ammonio	Kg. 0,005

Col mattarello si preparano dischi di questa pasta frolla, della grandezza desiderata e dello spessore di pochi millimetri, che si faranno cuocere serbandoli per l'uso.

Quando si voglia preparare la torta, si sceglie uno di questi dischi, lo si pone su una teglia, vi si mette un buono strato di crema pasticcera un po' sostenuta, oppure marmellata di frutta densa e piuttosto scarsa di zucchero (60 %).

Con strisce strette e sottili di pasta frolla si forma come una fitta griglia sopra la marmellata o crema e con un cordone della stessa pasta frolla dello spessore di un mignolo, si fa un bordo che aderisca all'orlo del disco, sagomandolo con leggera pressione delle dita.

S'indora con cura e si cuoce a 220°.

CHARLOTTES

Per allestire le Charlottes serve molto bene una pasta frolla della dose seguente:

Farina di frumento	Kg. 0,600
Fumetto di meliga	» 0,300
Fecola di patate	» 0,100
Zucchero	» 0,350
Burro	» 0,600
Uova	N. 4
Profumo	vaniglia
Un pizzico di bicarbonato.	

La pasta frolla che ne risulta è di rapida preparazione e molto facile da lavorare in quanto è sufficiente riunire i vari ingredienti ed impastarli senza maneggiarli troppo.

Con questa pasta frolla si foderano internamente, fondo e parete, gli stampi appositi e se ne ricopre il tutto quando il ripieno della torta è sistemato.

Il composto che verrà messo nell'interno può variare a piacere, secondo i gusti e le preferenze; si possono fare Charlottes con frutta mista sciroppata, con frutta fresca o a metà cottura, legandola con marmellate diverse e disponendole eventualmente a strati, intercalando alla frutta biscotti imbevuti di rhum, curaçao, alchermes, kirsch.

Quando lo stampo è colmo, si ricopre il tutto con un foglio di pasta frolla, saldandola accuratamente alla pasta rivestente le pareti; con la forchetta si fora qua e là ed infine si mette a cuocere, a forno dolce, per 35-40 minuti, ed anche più, a seconda della grossezza della Charlotte. A cottura avvenuta, si smodella soltanto dopo un certo riposo, affinchè raffreddi.

Per migliorare l'effetto si può ricoprire la torta o con uno strato di gelatina di frutta, quasi sempre albicocche, o con uno strato di ghiaccia cruda, fatta con sciroppo. previa pennellatura di gelatina d'albicocche. Più semplicemente la torta può essere rifinita con una spolveratura di zucchero impalpabile.

I ripieni saranno preparati in modo diverso, col variare della frutta con cui si vorrà prepararli.

CHARLOTTES DI PERE

Si facciano cuocere delle pere martine scelte in casseruola coperta, a fuoco lento, con abbondante zucchero e poca acqua, aggiungendo, per profumare, una scorzetta di limone, qualche pezzettino di cannella, pochi chiodi di garofano ed un pizzico di coriandoli.

Cotte che siano le pere, si tagliano, si pongono a strati nello stampo già rivestito aggiungendo qualche ciliegia rossa candita ed un po' di cedro tagliato fine, legando il tutto con buona marmellata di mele. Con lo sciroppo ristretto ottenuto nella cottura delle pere, colato per togliervi le spezie e corretto con del rhum di buona qualità, si bagnano i biscotti che verranno intercalati tra uno strato e l'altro della frutta.

CHARLOTTES DI MELE

Si sbuccino delle belle mele renette e si taglino in quattro togliendone i semi e le logge che li contengono.

Si facciano cuocere con un po di burro, zucchero vanigliato e poca acqua profumando con un po' di scorza di limone grattugiato.

La cottura non sarà troppo spinta per far sì che i quarti di mela restino interi e non spappolati.

Alle mele cotte si aggiunga qualche ciliegia rossa candita ed un po' di scorza candita d'arancio tagliuzzata.

Il tutto verrà legato con crema pasticcera densa e servirà per formare gli strati dell'interno. Tra l'uno e l'altro di questi strati verranno disposti biscotti inzuppati di alchermes.

CHARLOTTES DI PESCHE

Se le pesche sono ben mature si adoperano crude, ma se fossero dure si inteneriscono un po' tenendole qualche minuto in acqua bollente.

Dopo averle sbucciate, si tagliano a spicchi togliendo il nocciolo e si passano nella granella di biscotti.

Gli spicchi, così coperti di briciole di biscotti, si dispongono a strati nello stampo già rivestito di pasta frolla, seminandovi qualche fiocchetto di burro e cospargendoli di zucchero ed amaretti ridotti in briciole.

Tra uno strato e l'altro di frutta, intercalare biscotti intinti nel kirsch.

Capitolo Quinto

BISCOTTI DI PASTA SOFFICE

BISCOTTI ALL'UOVO

I biscotti all'uovo, soffici o biscottati, pur non essendo di lunga conservazione, come lo sono invece i siringati e gli stampati, sono da preferirsi a questi per le loro delicate proprietà e per la loro composizione che li rendono un ottimo alimento per ammalati, convalescenti ed in particolare per bambini.

A questi pregi si aggiungano le qualità organolettiche che li fanno apprezzare quali ottimi prodotti dolciari.

La lavorazione di questi biscotti è quasi identica per tutte le qualità: indispensabile è l'uso della macchina « sbattiuova » alla quale è legata la buona riuscita del prodotto.

Nella bacinella della sbattiuova si mettono uova e zucchero e si mette in azione la macchina scaldando leggermente la massa. Quando questa è tiepida, si sospende il riscaldamento ed in breve la sbattiuova, sempre in azione, renderà la massa spumosa e leggerissima. A questo punto, si ferma la macchina, si toglie la bacinella e, aggiungendo la farina a pioggia, si amalgama il tutto con l'aiuto di una spatola di legno, lavorando con precauzione in modo da non far perdere sofficità alla pasta. Quando la pasta è pronta si versa negli stampi unti, oppure si modella, col sacchetto di tela provvisto di bocchetta adatta, negli stampi appositi o su teglie unte e spolverate di farina, oppure su carta, a seconda dei casi e delle qualità.

BISCOTTINI NAZIONALI O INGLESI

1ª Dose:

Uova col guscio	Kg. 0,500
Zucchero	» 0,450
Farina	» 0,250
Fecola patate	» 0,250
Baking powder	» 0,005
Tuorli d'uovo	N. 7
Profumo vaniglia	

2ª Dose:

Zucchero	Kg. 1,000
Farina	» 1,100
Uova	N. 25
Profumo vaniglia	

3ª Dose:

Uova senza guscio	Kg. 1,500
Zucchero	» 1,600
Farina	» 1,750
Fecola patate	» 0,500
Acqua	» 0,300
Carbonato di ammonio	» 0,006
Bicarbonato di sodio	» 0,006
Miele	cucchiai 1
Profumo limone	

Di questi biscottini si hanno numerosissime ricette; le tre sopradescritte sono ottime e si addicono rispettivamente a biscottini finissimi, fini e di tipo economico.

Per la lavorazione, messe le uova e lo zucchero nella bacinella della sbattiuova si fa azionare la macchina scaldando leggermente, specie nella stagione invernale.

Quando la massa è tiepida, si toglie il fuoco e si aumenta la velocità della frusta. Ottenuta una miscela spumosa e leggera, si toglie la bacinella e si completa la pasta, con l'aiuto di spatola adatta, amalgamando la farina ben setacciata. Ove occorra l'acqua, questa viene aggiunta avanti l'addizione della farina.

Si saranno intanto preparate, unte e spolverate leggermente di farina, le placche apposite che portano impresse le

forme di 24 biscottini ciascuna. Con sacchetto di tela a bocchetta adatta si disporrà la pasta nelle suddette forme, badando a che non siano troppo riempite. Si spolvera la placca con zucchero a velo, mediante un setaccio adatto, quindi, drizzando la placca per un attimo, con un colpetto sicuro, si toglie dallo stampo lo zucchero superfluo, vale a dire quello che non ha aderito alla pasta dei biscottini.

Le teglie, così ultimate, sono pronte per la cottura; forno a 190°.

Ritirate le placche dal forno, i biscottini vengono staccati ancora caldi; appena freddi, si raccolgono in scatole di latta ove si conservano morbidi per parecchi giorni.

BISCOTTINI REGINA

Zucchero	Kg. 0,520
Farina	» 0,860
Uova	N. 14
Tuorli d'uovo	» 5
Profumo vaniglia	

Ottenuta la pasta col solito procedimento, a mezzo di sacchetto tela con bocchetta rotonda, liscia, del diametro di mm. 8, si modellano su teglie, unte e spolverate di farina, in modo che i biscotti riescano della lunghezza di cm. 5 circa. Si cospargono di zucchero a velo, facendo poi ricadere il superfluo non assorbito dai biscottini. Forno a 230°. Devono essere staccati dalla teglia prima che siano freddi.

BISCOTTINI DI NOVARA

1ª Dose:

Uova pesate col guscio	Kg. 2,000
Zucchero	» 2,000
Farina debole	» 2,200
Fecola di patate	» 0,300

Senza scaldare, si montano le uova con lo zucchero e si fa la pasta, come di regola. Si modellano i biscottini su fogli di carta paglia pesante, mediante apposita placca speciale forata. Si granellano con zucchero semolato fino, privo di polvere, leggermente colorito con zucchero bruciato. Si fanno

cuocere a forno caldo, a temperatura superiore ai 220° e, con l'aiuto della fiamma, si procura che restino ghiacciati. Appena cotti si staccano, passando un coltello fra la carta ed i biscotti. Freddi che siano, si ritirano in scatola chiusa e si conservano in luogo asciutto, onde preservarli dall'umidità e mantenerli secchi e friabili.

2ª Dose (tipo Novara):

Uova pesate col guscio	Kg. 1,000
Zucchero	» 1,000
Farina	» 1,100

Fatta la pasta, come di regola, si modellano i biscottini, della lunghezza voluta, con sacchetto di tela a bocchetta piatta, facendo cadere la pasta su teglie unte ed infarinate. Successivamente si cospargono di zucchero semolato colorito con zucchero bruciato e miscelato a granella di biscottini. Si cuociono a 200° e si staccano dalla teglia ancora calda.

3ª Dose (con zucchero granella):

Uova pesate col guscio	Kg. 1,000
Zucchero	» 0,800
Farina	» 1,100

Ottenuta la pasta, si modellano i biscotti della lunghezza voluta, facendo uso di sacchetto di tela a bocchetta piatta, spremendo l'impasto su teglie unte ed infarinate e granellando infine con zucchero granella speciale. Si cuoce a 190° e si staccano i biscotti ancora caldi dalla teglia.

TRANCIATI ALL'ANICE

Uova	N. 16
Tuorli d'uova	» 8
Zucchero	Kg. 0,700
Farina	» 1,100
Carbonato d'ammonio	» 0,003
Profumo: anice stellato	

Si prepara la pasta col solito procedimento, badando di aggiungere alla massa spumosa il carbonato d'ammonio ed il profumo prima di addizionare la farina. Col sacchetto di tela munito di bocchetta rotonda, liscia e grande, si modella la

pasta a bastoni lunghi quanto la teglia. Naturalmente le teglie saranno unte e spolverate di farina. Si cuoce a 200-210°. A cottura ultimata, questi bastoni vengono tagliati in fette dello spessore di un dito pollice, indi biscottati su teglie da ambo i lati del taglio.

TRANCIATI MANDORLATI O CON FRUTTA

Uova	N.	16
Tuorli d'uova	»	6
Zucchero	Kg.	0,760
Farina	»	1,000
Carbonato d'ammonio	»	0,005
Nocciole sgusciate	»	0,800
oppure mandorle dolci	»	0,800
oppure: ciliege candite		
cedro a dadi		
arancio a dadi in totale	Kg.	0,800

Si procede come per i Tranciati all'anice. I biscotti vengono modellati con sacchetto di tela a bocchetta grande ed indorati con pennello prima di mandarli al forno. Dopo essere stati tranciati, non subiscono la biscottatura. Questo tipo di biscotto è di solito denominato Biscotto di Parigi.

PAN PAVIA

Uova	N.	22
Zucchero	Kg.	1,400
Farina	»	1,600
Semi di finocchio	»	0,050

Prima che la pasta sia ultimata con l'aggiunta della farina, alla massa spumosa delle uova montate con lo zucchero, si aggiungono i semi di finocchio. La modellatura si fa, al solito, col sacchetto di tela munito di bocchetta liscia grande, dando a questo biscotto la forma di grossi boli tondi. Si cuoce su teglie unte e spolverate di farina in forno a 200° circa. Dopo cottura i biscotti vengono staccati con spatola metallica.

FINOCCHINI DI REFRANCORE

Zucchero	Kg. 1,000
Farina	» 1,100
Uova pesate col guscio	» 2,000
Baking powder	» 0,015
Profumo: anice stellato.	

Per mescolare il lievito Baking powder con la farina, si setacciano insieme per tre volte; dopo di che si procede come di regola, non dimenticando che il profumo va aggiunto alla massa spumosa prima della farina. Si cuoce a 160-180° in stampi appositi oppure in teglie a sponde alte; ne risultano dei pani dello spessore di almeno cm. 4 che vengono tagliati in striscie di 9 cm. di larghezza. Queste striscie vengono tranciate a loro volta in fette dello spessore di cm. 1 circa. Si avranno così biscotti lunghi 9 cm., larghi 4 e spessi 1.

Disposti su teglie, questi finocchini vengono biscottati da ambo le parti.

SAVOIARDI

Tuorli d'uova	N. 50
Chiare d'uova	» 50
Zucchero	Kg. 0,800
Farina	» 1,500

Si montano i tuorli d'uova con lo zucchero fino a massa spumosa; a parte si montano a neve le chiare. La pasta si ottiene unendo le due masse spumose addizionate della farina: si deve porre attenzione affinchè la massa non abbia a ricadere. Si modellano i biscotti, su teglie unte e lievemente spolverate di farina, facendo uso del sacchetto di tela guernito di bocchetta liscia del diametro di mm. 15, spremendoli della lunghezza pari a quella del biscottino nazionale.

Si cuoce a 180-190° senza spolverare con zucchero. Appena cotti ed ancora caldi, si staccano dalla teglia.

BISCOTTI CAVOUR

Tuorli d'uova	N. 20
Chiare d'uova	» 20

Farina	Kg.	0,350
Zucchero	»	0,250
Fecola di patate	»	0,100
Profumo di vaniglia		

Si montano i tuorli d'uova con lo zucchero, si profuma e si forma la pasta aggiungendo alternativamente farina e chiare d'uova montate a neve. L'impasto deve riuscire soffice e leggerissimo. Si modellano i biscotti su piccoli fogli di carta paglia, tenendoli delle dimensioni dei Savoiardi. Si spolverano abbondantemente per due volte con zucchero a velo e, capovolgendo rapidamente il foglio, si fa cadere lo zucchero superfluo. Prima di mandare il biscotto al forno, lo si spruzza leggermente con acqua. Temperatura di cottura 170-180°, tale cioè che lo zucchero non possa fondere. Durante la cottura, nei punti toccati dall'acqua che è stata spruzzata, si formano bollicine che daranno una grazia caratteristica a questo biscotto leggerissimo.

A cottura ultimata si staccano dalla carta mediante la lama di un coltello.

Questo biscotto è anche denominato Bismarck.

Capitolo Sesto

GALLETTINE E BISCOTTI SALATI

In Italia, come in tutti i grandi paesi industriali, sono nate e prosperano molte fabbriche, modeste od imponenti, dedicate quasi esclusivamente alla produzione di biscotti di lunghissima conservazione. Queste fabbriche sono attrezzate con macchinari adatti e producono biscotti assai pregiati e ricercati anche all'estero.

Trattare, in questo piccolo manuale, di prodotti divenuti ormai privilegio di queste industrie non è il caso: in un laboratorio di pasticceria ben difficilmente esiste un'adatta attrezzatura da cui ottenere buoni risultati nella preparazione di biscotti stampati e wafers in tutte le infinite varietà conosciute. Tuttavia, coi mezzi di cui generalmente si dispone in un laboratorio, si possono ottenere biscotti siringati o lisci in discreta varietà, servendosi d'una modesta siringa e di appositi tagliapaste.

Le doti più apprezzate di questi biscotti sono la leggerezza e la friabilità; trattandosi di impasti piuttosto duri ciò si ottiene soltanto con l'aggiunta di polveri lievitanti (lieviti chimici) che, durante la cottura, svolgono anidride carbonica o ammoniaca dando volume e sofficità al prodotto.

Gli ingredienti più comuni che formano le polveri lievitanti sono i seguenti:

Carbonato d'ammonio — col riscaldamento si decompone in anidride carbonica e ammoniaca svolgendo un rilevante volume di gas: non lascia traccia nel prodotto a cui è stato aggiunto.

Acido tartarico parti 1,8 *e bicarbonato di sodio parti* 1 — l'acido agisce anche a freddo sul bicarbonato con svolgimento d'anidride carbonica: nel prodotto rimane un sale, il tartrato di sodio, che però non disturba perchè praticamente non percettibile.

Cremortartaro parti 2 *e bicarbonato di sodio parti* 1 — il cremortartaro agisce sul bicarbonato specialmente a caldo con svolgimento d'anidride carbonica: nel prodotto rimane un sale, il tartrato di sodio e potassio, che non disturba per il debole sapore che possiede.

Nell'aggiunta di queste polveri è necessario attenersi scrupolosamente ai quantitativi segnati nelle singole ricette per evitare alterazioni nel gusto e riuscita difettosa del biscotto.

NOVELLINI

Farina	Kg.	2,200
Zucchero velo	»	0,850
Burro	»	0,750
Latte	»	0,500
Carbonato d'ammonio	»	0,010
Sale	»	0,010
Uova	N.	2
Profumo di vaniglia		

L'impasto, preparato riunendo omogeneamente i diversi ingredienti senza riscaldarli e senza lavorarli troppo, viene siringato a forma di nastro di opportuna larghezza, usando stampo piatto o stampo dentellato.

Il nastro, ben diritto, viene steso, per il lungo, su teglia unta; vicino al primo nastro, se ne stendono altri fino a che la teglia sia completa. I nastri vengono in seguito tagliati trasversalmente, sulla teglia stessa, con coltella calda, curando che tutti i novellini risultino delle stesse dimensioni.

Si cuoce a 220°-230°. A cottura avvenuta, i biscotti si staccheranno facilmente uno dall'altro.

BISCOTTI SIRINGATI

Farina	Kg.	3
Fumetto di meliga	»	0,300
Fecola di patate	»	0,450
Zucchero velo	»	1,200
Miele	»	0,200
Burro	»	0,700
Bicarbonato di sodio	»	0,020
Carbonato d'ammonio	»	0,030
Sale	»	0,020
Tuorli d'uova	N.	5
Latte	litri	1 circa
Profumo limone, vaniglia		

Il bicarbonato e il carbonato d'ammonio si setacciano con la farina e l'impasto duro e ben omogeneo sarà eseguito come per il novellino.

I biscotti vengono siringati alla sera disponendoli su teglie leggermente unte e dando loro forma a piacere; al mattino successivo si cuociono a forno caldo, cioè a 230°-250°.

Questi biscotti sono di lunghissima durata.

GRISSINI GALLETTA

Farina	Kg.	1,000
Zucchero velo	»	0,150
Burro	»	0,100
Carbonato d'ammonio	»	0,020
Uova	N.	2
Latte	bicchieri	1
Profumo vaniglia		

Si fa sciogliere il burro nel latte e si adopera appena tiepido. Fatto l'impasto, come d'abitudine, si lascia riposare per una mezz'oretta poi si tira e si piega in tre per due volte, come per la pasta sfogliata. In questa operazione, si eviti, possibilmente, di spolverare con farina.

Dopo d'aver lasciato riposare un po', la pasta viene ridotta dello spessore di circa 3 millimetri. Si pennella con latte e si lascia in riposo in modo che questo si asciughi.

I biscotti si tagliano della lunghezza di 10 centimetri e della larghezza di 12 millimetri, disponendoli in seguito su

teglie leggermente unte. Si fanno cuocere a 220° in forno la cui camera di cottura sia un po' umida.

Ghiacciati diagonalmente, con copertura diluita, risultano biscotti adatti per il the.

BISCOTTI TIPO ROMA PER CAFFE' E LATTE

Farina	Kg.	1,000
Zucchero velo	»	0,200
Burro	»	0,200
Carbonato d'ammonio	»	0,040
Sale	»	0,010
Latte	»	0,370
Uova	N.	2
Profumo vaniglia.		

Questo biscotto si può produrre in due modi diversi:

1° Procedimento. - Per avere il biscotto liscio, operare come per i grissini galletta; sciogliere cioè il burro nel latte, formare l'impasto, riposare la pasta, tirarla in seguito una volta, piegandola in tre e, dopo congruo riposo, ridurla dello spessore di 4 millimetri. I biscotti tagliati della lunghezza di cm. 12 e della larghezza di cm. 3,5 si dispongono su teglie leggermente unte e si pennellano di latte appena tinto di zucchero caramello.

2° Procedimento. - Per avere il biscotto siringato si opera come per il novellino, adoperando però uno stampo molto più grande. Temperatura di cottura 220°-230°.

BISCOTTI AL LATTE

Vengono richiesti per bar, caffè ecc.

Farina	Kg.	1,600
Zucchero velo	»	0,400
Burro	»	0,400
Latte	»	0,500
Carbonato d'ammonio	»	0,020
Sale	»	0,008
Uova	N.	2
Profumo arancio e vaniglia		

Sciolto il burro col latte si procede all'impasto, che verrà

fatto riposare una mezz'ora in frigorifero, poi tirato una volta come la pasta sfoglia e piegato in quattro.

La pasta, ridotta dello spessore di circa tre millimetri, si taglia con tagliapaste dentellato di forma a piacere.

I biscotti così confezionati si dispongono su teglie, si spruzzano d'acqua, s'indorano con uova sbattute e leggermente tinte di zucchero caramello, si rigano con il righino apposito come le frolline e si decorano con mezza ciliegia rossa, un acino di uva sultanina, un pezzetto di scorza d'arancio candito; si possono anche spalmare di marzapane e granellarli con granella di nocciole, mandorle, pinoli.

GALLETTINE ALL'UOVO

Farina debole	Kg.	2
Zucchero velo	»	0,500
Burro o strutto	»	0,400
Latte	»	0,600
Carbonato d'ammonio	»	0,030
Sale	»	0,010
Uova	N.	5
Profumo di limone e vaniglia		
Un po' di giallo d'uovo		

Rammollito il burro, si procede all'impasto con il latte tiepido. Si lascia riposare in luogo fresco per qualche tempo e, in seguito, ridotta la pasta dello spessore di 3-4 millimetri, se ne ricavano, con appositi tagliapaste, svariate forme.

Si cuoce a 200-220° su teglie leggermente unte e in forno nel quale si è provocata la formazione di un po' d'umidità.

Se la pasta, lavorata col mattarello per ridurla dello spessore dovuto, non risultasse ben liscia, passarla alla raffinatrice, dopo di che si potrà tirare il foglio senza inconvenienti.

ASSORTIMENTO ESTIVO

Farina debole	Kg.	3,500
Fecola di patate	»	0,500
Fumetto meliga	»	0,500
Zucchero velo	»	1,800
Burro	»	1,000

Latte	Kg.	1,000
Cremortartaro puro	»	0,100
Bicarbonato di sodio	»	0,050
Tuorli d'uovo (facoltativi)	N.	4

Profumo a piacere (vaniglia, arancio, limone)

Il cremortartaro ed il bicarbonato si setacciano con le farine e s'uniscono al burro rammollito nel latte appena tiepido in modo da ottenere un impasto omogeneo e sostenuto.

Si fanno i biscotti lisci o siringati e si modellano a piacere.

Per la cottura il forno dev'essere a 200-230°.

ALTRO ASSORTIMENTO

Con la stessa dose riportata precedentemente si può allestire un altro assortimento assai indovinato.

L'impasto, aggiunto di una maggior quantità di latte, dev'essere tale da permettere il modellaggio con il sacchetto di tela. Si formano così o margherite con ciliegia, o margherite con punto centrale in fondente a colori diversi, o conchiglie granite di zucchero cristallino, o conchiglie liscie o conchiglie rigate accoppiate con ghiaccia profumata a gusti vari. Qualora invece si aggiunga all'impasto un po' di cacao in polvere od in pasta si può formare un intero assortimento al cioccolato.

MARGHERITE

Farina debole	Kg.	0,600
Farina di riso	»	0,400
Zucchero velo	»	0,500
Burro	»	0,300
Latte	»	0,250
Bicarbonato di sodio	»	0,010
Uova	N.	6

Profumo vaniglia

Qualche goccia di giallo d'uova

Rammorbidito il burro lo si lavora accuratamente con lo zucchero e le uova poi, con la spatola, alternando latte e farina, si forma la pasta, evitando scrupolosamente che questa prenda corpo.

Il bicarbonato sarà precedentemente sciolto nel latte.

Le margherite vengono in seguito modellate su teglie unte, adoperando il sacchetto di tela guernita di bocchettone speciale; si decorano con marzapane tracciando un punto centrale. Si cuociono a 200-220°.

RICCIOLI E LINGUE DI GATTO

Di questi biscotti si danno due dosi:

1ª dose:

Farina	Kg.	0,700
Burro		0,500
Zucchero velo	»	0,600
Albumi d'uova	N.	15
Profumo vaniglia.		

Si rammollisce il burro e lo si lavora un po' da solo con la frusta in modo da sbianchirlo, poi si aggiunge lo zucchero ottenendo infine una massa spumosa. A questo punto, con l'aiuto di una spatola di legno, alternando farina e albumi di uovo ben montati a neve, si fa l'impasto che verrà modellato con il sacchetto di tela guernito di bocchetta metallica liscia, depositando la pasta, della grossezza di una matita, su teglie unte.

Le lingue, più corte, ed i riccioli, più lunghi, si possono fare anche doppi.

Si lasciano tali e quali, lisci, oppure si granellano con granella fine di nocciole tostate.

Vengono cotti in forno caldo, a circa 250° e, appena cotti, i riccioli s'accartocciano attorno alle solite cannucce per cannolini di modo che, raffreddati, conserveranno la forma loro data.

Con questa pasta si possono modellare, anche in tinta, piccoli dischi, nastri, foglie eccetera, molto utili nella decorazione di dolci fantasia, latte-miele, ananas ecc.

2ª dose:

Farina debole	Kg.	0,240
Zucchero velo	»	0,200
Panna montata	»	0,200
Albumi d'uovo montati a neve	»	0,200
Profumo vaniglia.		

Per fare la pasta di questa seconda ricetta si mescola la panna montata con gli albumi d'uova montati a neve e quindi vi si amalgama farina e zucchero setacciati insieme.

Teglia accuratamente e uniformemente unta, forno caldo a circa 250°.

TEGOLE

Mandorle dolci pelate filettate	Kg.	0,500
Zucchero velo	»	0,550
Tuorli d'uovo	N.	14
Uova	»	1
Profumo vaniglia.		

In una terrina si mettono le mandorle filettate, lo zucchero ed il profumo. A mezzo di spatola di legno si amalgama il tutto aggiungendo l'uovo ed i tuorli poco per volta.

La pasta ottenuta viene modellata, su teglie accuratamente unte, della grossezza d'una noce, con sacchetto di tela guernito di bocchetta tonda.

Battendo leggermente le teglie sul tavolo si farà in modo che la pasta si allarghi un tantino. Cuocere a forno caldo, alla temperatura di circa 250°.

Appena tolti dal forno, con spatola metallica, si stacchino i biscotti e questi, sovrapposti al mattarello o posti in appositi stampi di latta, acquisteranno la forma curva delle tegole.

Per arricchire questo biscotto si può procedere così: quando le paste sulla teglia si saranno un po' allargate, potranno ricevere, nel mezzo, o un pizzico di pistacchi filettati (Tegole al pistacchio) oppure un pizzico di pinoli (Tegole con pinoli) oppure qualche acino d'uva sultanina (Tegole con uvetta).

LINGUE DI SUOCERA

Nocciole crude	Kg.	1,000
Zucchero semolato	»	2,000
Albumi d'uova montati a neve	»	0,500
Albumi d'uova tal quali	N.	8
Profumo vaniglia.		

Le nocciole, mescolate allo zucchero e bagnate con due albumi d'uova si macinano accuratamente per ottenere una pasta fine come per gli amaretti. Dopo d'aver profumato con vanillina, si mette la pasta nella bacinella dello sbattiuova, si aggiungono sei altri albumi e si lavora fino a che ne risulti una pasta liscia e spumosa.

Allontanata la bacinella dalla macchina, si addiziona alla pasta l'albume montato a neve e si mescola in modo che la pasta risultante sia omogenea e morbida.

I biscotti, della grossezza di una matita e lunghi 7 od 8 centimetri, vengono modellati su teglia unta. Battendo moderatamente la teglia sul tavolo, si fanno allargare leggermente, poi si cuociono alla temperatura di circa 240°.

Si staccano dalla teglia, prima che siano freddi, con spatola a triangolo; raffreddati completamente se ne ghiaccia la metà che è stata a contatto della teglia con copertura fine.

A piacere, si possono piegare come le tegole oppure si possono far tonde.

GRISSINI PER THE

Farina	Kg.	1,400
Zucchero	»	0,200
Burro	»	0,400
Latte	»	0,700
Carbonato d'ammonio	»	0,050

Profumo arancio o vaniglia.

Spappolato il burro nel latte tiepido, si fa l'impasto come di regola.

Dopo riposo in luogo fresco, si stende una volta, come per la pasta sfoglia, piegando in quattro e spolverando il meno possibile con farina.

Si tira l'impasto riducendolo dello spessore di pochi millimetri, s'indora con uova sbattute leggermente tinte di zucchero caramello e, o si riga a piacere o si cosparge di granella minuta di nocciole tostate.

I biscotti, tagliati della lunghezza di 10-12 centimetri e della larghezza di un centimetro, si dispongono su teglia unta e si cuociono a 210-230°.

GRISSINI SALATI PER THE

Farina	Kg.	0,800
Zucchero	»	0,025
Burro	»	0,200
Latte	»	0,350
Sale	»	0,040
Carbonato d'ammonio	»	0,010
Profumo vaniglia.		

Si procede all'impasto come per i grissini da the e, fatta riposare la pasta, anzichè tirarla come si fa per la sfoglia, la si divide ed ogni pezzo viene rotolato a mano, sul tavolo, fino a raggiungere la grossezza di una matita piccola.

I grissini di distendono nel senso della larghezza, su teglia unta, a uguale distanza l'uno dall'altro. S'indorano quindi con uova sbattute e qualche goccia di zucchero caramello, si tagliano della lunghezza di 10-12 centimetri e si fanno cuocere in forno a 240°.

SFOGLIATINE SALATE PER THE

Farina	Kg.	1,000
Burro	»	0,800
Sale fino	»	0,015
Acqua	»	0,350
Uova	N.	2

Questa pasta sfoglia si prepara nel modo solito, tirandola, in ultimo, dello spessore di circa due millimetri. S'indora con tuorli d'uova e si spolvera leggermente ed in modo uniforme di sale da cucina fino.

Da questo foglio si ricavano bastoncini della lunghezza di dieci o dodici centimetri e della larghezza di circa un centimetro; per decorarli, si pone, agli estremi, una mezza mandorla dolce pelata.

Invece che in bastoncini, il foglio di pasta sfoglia può essere ritagliato, con tagliapaste piccoli, in forme a piacere.

Forno a 220°-230°.

BISCOTTI QUADRI SALATI

Farina	Kg.	2,000
Zucchero velo	»	0,200

Burro	Kg.	0,800
Latte	»	0,500
Sale	»	0,060
Carbonato d'ammonio	»	0,010
Profumo vaniglia.		

Si impastano tutti gli ingredienti a freddo, senza lavorare troppo e con il mattarello si riduce in foglio dello spessore di circa 3 millimetri, bucando col bucapaste.

Si ricavano i biscotti quadri con il tagliapaste dentellato apposito, disponendoli su teglie leggermente spolverate di farina.

Cottura in forno a 210°-220°

BASTONCINI SALATI DI PASTA LIEVITATA

Farina	Kg.	1,000
Lievito compresso	»	0,020
Zucchero	»	0,050
Burro	»	0,300
Sale	»	0,040
Uova	N.	2
Profumo vaniglia		

Si forma la pasta come per i panini, frazionandola subito e, col rotolare i pezzi sul tavolo, s'ottengono i bastoncini della grossezza di una matita.

Si dispongono su teglia unta, nel senso della larghezza, s'indorano con uova sbattute, si incidono fortemente con la coltella facendoli risultare di 10-12 centimetri di lunghezza.

Dopo riposo in camera calda, affinchè lievitino fino a raggiungere il doppio del volume iniziale, si cuociono a 220° circa.

BISCOTTI DI PASTA FROLLA SALATA

Farina	Kg.	0,400
Burro	»	0,300
Sale	»	0,010
Tuorli d'uova	N.	4

L'impasto, eseguito e regolarmente tirato, viene intagliato con tagliapaste piccoli a forma tonda liscia e a forma di piccoli rombi.

Non s'indorano ma, con cornetto carico di marmellata densa d'albicocche, si tracciano, su ogni biscotto, due righe parallele a scopo decorativo.

SALATINI AL FORMAGGIO

Per ultimare questa serie di dosi per biscotti si dà infine la ricetta per un assortimento di pasticceria un pò speciale, ma assai gradito ai buongustai perchè saporito e stuzzicante.

Farina	Kg.	0,800
Burro	»	0,600
Formaggio parmigiano	»	0,300
Sale	»	0,060
Uova	N.	6

Pepe e spezie quanto bastano a colorire il sale.

Dall'impasto lavorato accuratamente a freddo, senza maneggiare troppo, si ricavano forme piccolissime che s'indorano con uova e tuorli sbattuti e si decorano con capperi, dischi o filetti di cetriolini o carote sott'aceto, olive nere e verdi ecc.

Cottura in forno a 220°-230°.

Capitolo Settimo

PASTE PICCOLE

Le paste piccole formano un assortimento così vasto che, a volerlo trattare in modo minuzioso, si finirebbe col dilungarsi eccessivamente ed inutilmente. La fantasia del pasticcere, in questo campo, può esercitarsi a piacimento, col creare continuamente prodotti nuovi.

Non è detto però che ogni prodotto ideato debba incontrare il favore di tutta la clientela; alcune di queste novità potranno avere buon successo, altre non reggeranno alla prova.

E' noto come i gusti dei consumatori siano vari e, per lo più, chi lavora non deve illudersi di imporre il proprio gusto; ma dovrà piuttosto assecondare il gusto degli altri.

Qui di seguito si tratterà di quelle paste piccole che più hanno incontrato il favore del consumatore e sulle quali si può fare sicuro affidamento per la vendita corrente.

In questo vasto capitolo si comprenderanno:

— le paste piccole di forno, quelle paste, cioè, che hanno una composizione propria;

— le paste piccole derivate da altre paste, o prodotte servendosi di altre paste come fondo, finite od ultimate sotto svariatissima forma.

Un lavorante pasticcere potrà scegliere tra queste paste piccole l'assortimento che più si addice al laboratorio dove lavora e, all'occorrenza, con intuito e fantasia, introdurre delle modificazioni od addirittura creare un assortimento nuovo.

BIGNOLE

Le bignole o beignets si modellano, in forme diverse, con pasta da scegliere tra le seguenti:

	1ª *Dose*	2ª *Dose*	3ª *Dose*
Burro	Kg. 0,100	0,100	0,150
Farina	» 0,100	0,100	0,200
Acqua	» 0,100	0,150	0,250
Uova	N. 4 o più	3 o più	6 o più
Sale	a discrezione	a discrezione	a discrezione

In una casseruola capace si mettono l'acqua, il sale ed il burro: quindi si pongono al fuoco. Quando il burro è sciolto ed il tutto sta per bollire, vi si aggiunge la farina versandola adagio e rimestando bene con spatola di legno affinchè non si formino grumi. Si lascia ancora qualche istante sul fuoco, sempre rimestando, onde asciugare un po' la pasta, alla quale, tolta dal fuoco, si aggiungono le uova, una o due per volta, sempre lavorando con la spatola e sbattendo bene affinchè la pasta risulti ben liscia ed omogenea.

Il numero delle uova non è fisso: ciò dipende dalla farina e dalle uova stesse che possono essere più o meno grosse. Ad ogni modo la pasta deve risultare regolare: cioè, nè troppo molle nè troppo dura, in modo che la forma che le si dà, disponendola sulla teglia, venga conservata.

Le bignole si modellano sulle teglie leggermente unte a mezzo di sacchetto di tela guernito di bocchetta metallica, liscia o frastagliata a seconda dei casi; le forme saranno tonde, lunghe, a pera, liscie, frastagliate, ecc. Se la pasta è stata lavorata accuratamente, cuocendo a 200-210°, le bignole si gonfieranno bene, risulteranno leggerissime con l'interno completamente vuoto. Una volta raffreddate, le bignole si ritirano in cassette chiuse, ove si possono conservare per qualche giorno: è preferibile però prepararle sempre fresche di giornata.

Le bignole verranno farcite dei ripieni qui appresso indicati e finite nel modo seguente:

Bignole alla vaniglia: forma rotonda, interno crema vaniglia, ghiacciatura in fondente bianco.

Bignole allo zabaglione: forma rotonda, interno zabaglione al marsala, ghiacciatura in fondente rosa.

Bignole al rhum: forma ovale, interno crema vaniglia densa, diluita e profumata con rhum di buona marca. Ghiacciatura di fondente rosa, macchiato con qualche goccia di giallo.

Bignole alla nocciola: forma rotonda, interno crema vaniglia, profumata alla nocciola, ghiacciatura di fondente color nocciola.

Bignole al caffè: forma ovale, interno crema al caffè, ghiacciatura con fondente color caffè.

Bignole al cioccolato: forma rotonda, interno crema vaniglia aggiunta di una adatta percentuale di buona copertura di cioccolato. Ghiacciatura di fondente al cioccolato.

Bignole crema marrons: si modella la pasta da bignole con bocchetta frastagliata. La pasta avrà la lunghezza di un cannoncino. Appena cotta se ne asporta una estremità assicurandosi che l'interno sia vuoto con l'introdurvi un bastoncino da cannoncino. Si riempie la cavità con pasta di marrons ammorbidita con crema vaniglia e profumata al rhum. L'estremità mutilata verrà cosparsa con granella di pistacchi, mentre la parte superiore della bignola sarà spolverata con zucchero impalpabile.

Funghi al cioccolato: con bocchetta liscia si modellano due bignole, una tonda per il cappello e l'altra a pera lunga per il gambo. Si riempiono di crema cioccolato, introducendola dalla base per la forma tonda e dalla parte più grossa per la forma lunga. Le due parti del fungo si accoppiano inserendo la punta del gambo nella base del cappello. Si spolverano infine i funghi con cioccolato in polvere piuttosto carico di cacao, disponendoli poi in pirottini di carta adatti.

Tartufi crema: si colorisce la pasta da bignole con poco cacao in polvere, modellando in forme tonde irregolari. Queste paste si riempiono a piacere con crema al burro prali-

nata, alla nocciola od al cioccolato. Si ghiacciano con fondente di cioccolato un po' diluito ed infine si avvoltolano in cioccolato in polvere. I tartufi vengono presentati in adatti pirottini.

Pere caramellate: la pasta da bignole viene modellata a forma di pera con bocchetta frastagliata. Si riempiono le pere dalla parte rigonfia con crema nocciola resa spumosa con lattemiele. La parte superiore della pasta verrà ghiacciata con zucchero caramella ed il taglio attraverso il quale è stata introdotta la crema verrà granellato con nocciola trita.

Bignole crema Chantilly: sono di forma ovale, ma un po' più grandi di quelle ghiacciate con fondente. Si tagliano nel senso della lunghezza, si riempiono di panna e crema, coprendo il taglio con una abbondante cresta di panna, fatta con bocchetta frastagliata. Queste bignole si spolverano di zucchero impalpabile vanigliato.

Bignole pralinate: si modellano in forma ovale grande come le Chantilly. Si cuociono dopo di averle granellate con zucchero semolato in modo che cuocendo risultino caramellate. Si tagliano nel senso della lunghezza e si riempiono abbondantemente di crema vaniglia pralinata resa spumosa con lattemiele. Il ripieno deve fuoruscire dalla fessura praticata per il riempimento.

Cavolini: forma rotonda un poco più grande di quella delle bignole ghiacciate con fondente. La pasta viene modellata a guisa di rosone, adoperando la bocchetta frastagliata e si granella con zucchero semolato in modo che cuocendo risulti caramellata. Per riempire queste bignole se ne asporta, con il coltello, la parte superiore e vi si introduce, a mezzo di sacchetto munito di bocchetta grande frastagliata, abbondante lattemiele. La parte di pasta asportata viene rimessa quasi a posto, a guisa di cappello, in modo che rimanga sollevata.

Avvertimento a proposito delle bignole ghiacciate con fondente: affinchè la ghiacciatura in fondente risulti lucida e brillante, occorre spalmare, con pennello intriso di crema, sciroppo denso o miele liquido, la parte da ghiacciare.

PASTE PICCOLE GHIACCIATE

I fondi per queste paste vengono preparati adoperando una pasta biscotto leggera che può essere così composta:

Tuorli d'uova	N.	18
Chiare d'uova montate a neve	»	18
Zucchero semolato	Kg.	0,300
Farina	»	0,600

Si lavorano bene i tuorli d'uova con lo zucchero e, a parte, si montano le chiare a neve; si fa la pasta riunendo il tutto con la farina. Col sacchetto di tela guernito di bocchetta rotonda liscia, si modellano su carta paglia dei piccoli fondi non più grossi di una mezza noce, poichè con la cottura questi cresceranno ancora. A questi fondi si possono dare forme svariate: tonde, ovali, a pera, curve come fagioli, ecc. La cottura si fa a 180°-200° e si staccano i fondi appena raffreddati. E' bene avere sempre a disposizione una scorta di fondi proporzionata al consumo del laboratorio.

Quando occorrano le paste ghiacciate, si scelgono i fondi necessari; si asporta un po' di pasta dal fondo e si riempie questo vuoto con il composto prescelto. Si accoppiano dalla parte piatta, si tuffano per un istante nel liquore adatto; quindi, spalmati con marmellata o crema a seconda del contenuto, si ghiacciano completamente in fondente di colore appropriato. Queste paste si possono farcire con qualunque marmellata, oppure con creme dense, o con creme al burro profumate a piacere.

Un piccolo fregio, una mezza ciliegia, una mezza mandorla, un po' di granella, ecc. completeranno queste gustose paste che verranno poi disposte in appositi pirottini di carta.

AFRICANI

Con la stessa pasta biscotto impiegata per le paste piccole ghiacciate si modellano fondi rotondi un po' più grossi di una mezza noce in modo che accoppiati formino una pasta della grandezza di una bignola.

Si svuotano internamente, si riempiono di buon zabaglione e, una volta accoppiati, si ghiacciano in fondente di cioccolato da una sola parte, eseguendo a scopo decorativo,

con un cornetto carico di ghiaccia reale bianca, una spirale bianca sottile.

CASSATINE

Con la medesima pasta biscotto leggera impiegata per le paste piccole ghiacciate e per gli africani, si modellano su carta dei fondi molto più grandi, di formato rotondo, che verranno cotti a forno più moderato, vale a dire a circa 170°.

A questi fondi semisferici si asporta una certa quantità di pasta per farvi un vuoto capace; l'interno viene spruzzato di buon liquore.

La cavità di una parte di questi fondi verrà colmata con abbondante crema al burro profumata alla vaniglia ed al limone; altri verranno colmati abbondantemente con crema al burro cioccolato, ponendo al centro una grossa ciliegia rossa candita ed umida.

Si accoppiano quindi questi fondi, così farciti, badando di affacciarne uno in crema bianca con uno in crema scura, in modo che ne risulti una palla con al centro la ciliegia candita.

Si portano queste sfere in ghiacciaia affinchè il freddo le indurisca poi, con la coltella calda, si tagliano in quattro in senso trasversale alla linea di congiunzione.

Ogni sfera così tagliata fornirà quattro cassatine bicolori, la cui parte in biscotto verrà ancora inzuppata di apposito liquore; così ultimate queste cassatine saranno disposte in appositi pirottini di carta.

ALTRE PASTE GHIACCIATE

Si forma una pasta genovese, sostituendo una parte della farina occorrente con farina di mandorle dolci pelate, facendola cuocere in stampi quadrati, grandi e bassi in modo da ottenere pani non più spessi di due centimetri. Si farciscono questi pani con marmellate diverse, inzuppandoli di adatti liquori. La parte superiore di questo dolce viene spalmata di uno strato leggerissimo di marmellata.

Dai pani, così preparati, si ritagliano pastine rettangolari, quadrate, triangolari, rombiche, ecc. che ghiacciate in fondente, a diversi colori, decorate con fregi, mandorle, frutta, ecc. vengono disposte in adatti pirottini.

CREMINI

Si confezionano in modo analogo alle paste sopradescritte, con la differenza che i fogli di pasta saranno più sottili e la farcitura molto più spessa sarà di crema al burro vanigliata e profumata a piacere, con frutta od essenze. Un discreto assortimento può essere il seguente:

Cremini al maraschino: farciti con alto strato di crema al burro, profumata al maraschino, frammista a ciliegie rosse candite tagliate minutamente. Questo cremino avrà forma quadrata e sarà ghiacciato con fondente bianco e decorato con mezza ciliegia rossa.

Cremini all'alchermes: farciti con alto strato di crema al burro, frammista di ciliegie bianche minutamente tagliate, profumata all'alchermes di Firenze. Ghiacciatura in fondente rosa, forma del cremino rombica, decorazione ottenuta con un pezzetto di angelica tagliata a rombo.

Cremini all'arancio: farcitura alta con crema al burro, frammista ad arancio candito trito, profumata all'arancio. Questo cremino avrà forma rettangolare, sarà ghiacciato con fondente di color arancione e decorato con una piccola mezzaluna di scorza d'arancio candita.

Cremini all'ananas: farciti con crema al burro mista con ananas candito ridotto in poltiglia. Cremino di forma quadrata, ghiacciatura in fondente giallo, decorazione ottenuta con un piccolo disco di ananas candito.

Cremini al cedro: farcitura con crema al burro, frammisto di cedro candito tritato, profumo di cedro. Forma del cremino romboidale, ghiacciatura verde-gialla, decorazione ottenuta con filetto di cedro candito.

Cremini nocciola: farcitura in crema nocciola, forma rettangolare, ghiacciatura noisette, decorazione di granella di nocciole tostate.

Cremini cioccolato: farcitura con crema profumata alla pralina e leggermente tinta con buona copertura. Forma del cremino rettangolare, decorazione ottenuta con un pizzico di granella di mandorle pralinate.

SOSPIRI ALLA PANNA

Col tagliapaste rotondo si ritagliano dei piccoli dischi da un sottile strato di pasta Margherita, dopo di che si dispongono, a regolare distanza, sopra una griglia.

Si inumidiscono di liquore Strega e vi si drizza sopra, con la bocchetta liscia del sacchetto di tela, un piccolo cono di panna montata, ben soda, zuccherata e profumata alla vaniglia.

A mezzo di un setaccio fine si spolvera il tutto con polvere di nocciole tostate affinchè, passando alla ghiacciatura, il fondente non venga a scivolare sulla panna. Si ghiaccia infine con fondente bianco diluito con abbondante sciroppo e quindi regolato, in consistenza, con zucchero a velo. Per ghiacciare questi Sospiri si adopera un cornetto di carta ripieno del fondente appena tiepido.

I Sospiri, così ultimati, si dispongono negli appositi pirottini trasportandoli, senza rovinarli, mediante una forchetta.

Questa piccola pasta è delicatissima e la durata della sua freschezza è di sole poche ore.

SOSPIRI DI PASTA DI MARRONI

Sopra un fondo di pasta frolla alla nocciola, che può essere cotta entro piccoli stampi, si drizza un piccolo cono di pasta di marroni, profumata al rhum, addizionata di crema al burro e di copertura di cioccolato.

Si fa indurire col freddo; vi si passa sopra un po' di marmellata di albicocche mediante un pennello; quindi si ghiaccia con fondente tiepido, meno denso di quello che si adopera per ghiacciare le bignole. Anche per questa ghiacciatura ci si serve di un cornetto di carta dal quale, con la pressione della mano, si regola l'uscita del fondente.

ALTRI SOSPIRI

Analogamente ai Sospiri di pasta di marroni, si possono fare altri Sospiri di composti diversi, sempre che il prodotto che si sovrappone al fondo di pasta sia suscettibile di essere drizzato a cono. Non è sempre necessaria la ghiacciatura in fon-

dente; si può spolverare con zucchero a velo, cioccolato, cacao, od anche granellare con zucchero.

PICCOLI PLUM-CAKES

Con la stessa pasta usata per il Plum-cake grande, se ne possono preparare dei piccoli, da presentare in appositi pirottini di carta. Inzuppati di un buon rhum, sono gustosi e figurano degnamente fra le Paste Piccole.

ARABINI

Con la pasta dei panettoni si fanno tante piccole pallottole della grandezza di una noce e si dispongono su teglie unte dove si fanno lievitare; si indorano e si cuociono infine a buon forno.

Con un tagliapaste rotondo, liscio, di grandezza adeguata, si pratica una profonda incisione circolare sulla parte superiore, in modo da raggiungere il centro della pasta. Si asporta la parte incisa, si inzuppa la pasta con rhum e si riempie il vuoto con crema o zabaglione.

Si spolvera abbondantemente con zucchero a velo e si presentano questi Arabini in pirottini di carta.

AMOR

La varietà delle Paste Piccole viene arricchita unendo due appositi wafers mediante una spessa farcia di crema al burro noisette, oppure di pasta marrons addizionata di crema al burro e cioccolato. Il grosso wafers risultante da questa unione viene granellato sui lati scoperti della farcitura con fine granella di nocciole tostate oppure viene ghiacciato con copertura.

SPORT

Si prepara una pasta frolla della dose seguente:

Farina	Kg.	0,800
Burro	»	0,600
Zucchero impalpabile	»	0,200
Pasta di nocciole	»	0,100
Tuorli d'uovo	N.	8

Questa pasta viene ridotta allo spessore di pochi millimetri e, con tagliapaste liscio, se ne ritagliano piccoli fondi rotondi. Si farcisce di buona crema al burro profumata alla nocciola. Si cosparge tutto intorno con fine granella di nocciole, spolverando tutto con zucchero impalpabile.

FROLLINE RIGATE

Si prepara una pasta frolla della dose seguente:

Farina	Kg.	1,700
Zucchero	»	0,800
Burro	»	1,100
Uova	N.	6

Profumo vaniglia - limone.

Si riduce il foglio dello spessore di mm. 5 e, con tagliapaste dentellati assortiti, si ritagliano varie forme di pastine. Si collocano su teglie tiepide in modo che aderiscano; si indorano con tuorli d'uova sbattuti tinti leggermente di zucchero bruciato e, con un righello di latta o semplicemente di cartoncino, si rigano a piacere. Come decorazione si sovrappongono piccoli dischi di arancio candito, quarti di ciliegia rossa, ecc. Si cuoce a buon forno (200°).

FROLLINE NOCCIOLATE

Da un foglio di pasta frolla come quella utilizzata per le frolline rigate, si tagliano, con tagliapaste rotondo dentellato, forme di giusta grandezza. Si spalmano con marzapane e si granellano con grana di media grossezza di nocciole crude.

La cottura viene eseguita in forno caldo (230°-250°) dopo di aver spolverato con zucchero; al calore lo zucchero fonde, lucidando le nocciole che contemporaneamente vengono tostate.

FROLLINE MANDORLATE

Si preparano esattamente come le frolline nocciolate, sostituendo le mandorle alle nocciole.

FROLLINE PINOLATE

Anche in questo caso si opera come detto precedentemente, sostituendo alle nocciole ed alle mandorle i pinoli.

FROLLINE OLANDESI

Sopra un foglio rettangolare di pasta frolla, come quella adoperata per le frolline rigate, si stende un altro foglio della stessa pasta frolla alla quale sarà stato aggiunto del cacao in polvere ed un pezzetto di burro. Si rotolano questi fogli insieme come per fare un salame. Si affetta dello spessore di 5 mm., si dispone per piatto su teglie leggermente infarinate, cuocendo infine a 200°-220°.

BASTONCINI PINOLATI

Sempre con la pasta frolla descritta, smagrita con l'aggiunta di una manciata di farina, si fa un foglio quadrato o rettangolare. Si spalma di un leggero strato di ghiaccia reale, si cosparge tutta la superficie di pinoli mondi, si spolvera leggermente con zucchero a velo e si ritaglia a bastoncini della lunghezza di circa 8 cm. e della larghezza di circa cm. 1,5. Si cuoce a buon forno in modo che i pinoli restino ghiacciati dallo zucchero.

PASTINE DI GRANTURCO

Farina di frumento	Kg.	0,300
Fumetto di granoturco	»	0,100
Zucchero in polvere	»	0,190
Burro	»	0,320
Tuorli d'uovo	N.	2
Uova intere	»	1
Profumo limone		

Si impastano questi componenti come per la pasta frolla, avendo cura di maneggiare poco, specialmente nella stagione estiva, essendo questa una pasta facile a « bruciarsi ».

Si passa alla siringa con stampo a stella; dai cordoni ottenuti si ritagliano le pastine che verranno foggiate a forma di piccole ciambelle tutte uguali. Si dispongono su teglie leggermente infarinate e si cuociono a 200°.

KRUMIRI

Farina di frumento	Kg.	0,200
Fumetto di granoturco	»	0,200
Fecola di patate	»	0,060
Zucchero in polvere	»	0,150
Burro	»	0;250
Tuorli d'uovo	N.	3
Uova intere	»	1
Profumo vaniglia		
Un pizzico di carbonato d'ammonio		

Si impasti come per la pasta frolla e, mediante la siringa munita di stampo a stella, si spremano i cordoncini. Si tagliano della lunghezza di 5 o 6 cm. e si cuociono a 220° su teglie leggermente infarinate, dando loro forma curva.

BICCIOLANI DI VERCELLI

Farina di frumento	Kg.	0,700
Fumetto di granoturco	»	0,150
Zucchero in polvere	»	0,300
Burro	»	0,720
Cacao in polvere	»	0,060
Tuorli d'uovo	N.	8
Profumo di cannella e garofano in polvere		

L'impasto, eseguito come per la pasta frolla, viene siringato con stampo a forma rettangolare dentellato da una parte. Se ne fanno tanti nastrini che si tagliano poi della lunghezza di circa cm. 6. Si cuociono a 220-230° su teglie infarinate.

ASSABESI

Farina di frumento	Kg.	0,360
Zucchero in polvere	»	0,200
Burro	»	0,300
Tuorli d'uovo	N.	1
Uova intere	»	1
Cacao in polvere	Kg.	0,040
Profumo vaniglia		

Ottenuta la pasta nel modo solito, la si passa alla siringa guernita di stampo di forma rettangolare con uno dei due lati maggiori a forma sinuosa e cioè con due protuberanze alle estremità ed un solco centrale.

ESSE DI CIOCCOLATO

Si adopera la stessa pasta impiegata per gli assabesi. La siringa viene guernita di stampo con foro a stella e le pastine saranno della lunghezza dei krumiri, o poco più. Si dispongono su teglie infarinate, modellandole ad esse.

ESSE DI PASTA FROLLA

Con la pasta frolla, usata per le frolline rigate, si fanno degli esse identici a quelli di pasta di assabesi, così da avere degli esse chiari al limone e degli esse scuri al cioccolato.

MEGLINI

Farina di frumento	Kg.	0,120
Fumetto di granoturco	»	0,240
Zucchero in polvere	»	0,150
Burro	»	0,225
Uova intere	N.	1
Carbonato di ammonio	Kg.	0,008
Profumo arancio		

Dall'impasto ottenuto, si ricavano tre o quattro rotolini di pasta del diametro di cm. 1,5 circa. Si tagliano questi rotoli in piccoli pezzi uguali, non più grossi di una noce; si foggiano a sfera con le mani e si appiattiscono un po', appoggiandoli su dello zucchero cristallino. Disposti su teglia infarinata, con la parte zuccherata in alto, si fa un incavo col dito o con un uovo aguzzo nel centro della pasta mettendovi infine un po' di marmellata di albicocche densa. Cuocere a buon forno (200-210°).

FROLLINE VANIGLIA

Farina di segale	Kg.	0,250
Fecola di patate	»	0,150
Zucchero in polvere	»	0,100
Burro	»	0,250
Chiare d'uova	N.	1
Profumo vaniglia		

Si impasta, riducendo la pasta allo spessore di mezzo centimetro; si tagliano forme ovali dentellate di giusta grandezza. Su ognuna di queste pastine si stende un leggero strato di ghiaccia reale, eseguendo un fregio con cornetto carico di gelatina di albicocche.

Si cuoce a forno debole affinchè le pastine rimangano di colore chiaro.

GATEAUX MILANO

Farina di frumento	Kg.	0,450
Zucchero in polvere	»	0,150
Burro	»	0,300
Uova intere	N.	1
Profumo arancio		

Fatta la pasta, la si tira dello spessore di mezzo centimetro e se ne ritagliano tanti dischi della grandezza di una comune pasta, usando un tagliapaste rotondo liscio. Con altro tagliapaste più piccolo si asporta da questi dischi il centro, in modo da ridurli ad un anello. Si indorano con uovo sbattuto, si granellano con zucchero e si cuociono a 220° su teglie, precedentemente infarinate.

OVIS MOLLIS

Farina di frumento	Kg.	0,300
Fecola di patate	»	0,100
Zucchero a velo	»	0,120
Burro	»	0,250
Tuorli d'uova	N.	4
Profumo vaniglia		

Si fanno cuocere i tuorli d'uovo sodi e si riducono in polvere

passandoli fra le mani con farina e zucchero. Si impastano quindi con burro e la pasta ottenuta verrà suddivisa in 40-45 pezzi uguali.

Ogni pezzo viene rotolato sul tavolo ricavandone come un grissino della lunghezza di una ventina di centimetri. Si piegano in due, si attorcigliano i due capi con quattro giri e si foggia il cordone ottenuto a corona. Si cuociono su teglie infarinate a 220°. Freddi, vengono spolverati con zucchero a velo.

TARTELLETTE

Entro piccoli stampi, lisci o dentellati, rotondi, ovali od a barchetta, vale a dire entro quegli stessi stampi che servono per fare pasticcini di pasta frolla o di pasta sfoglia, si fa cuocere a secco, cioè senza ripieni, della pasta frolla. Queste pastine, delle quali conviene sempre avere una certa scorta, vengono chiamate Tartellette e servono appunto a confezionare delle piccole paste come è detto qui appresso.

Tartellette di albicocche. — Forma rotonda; il fondo della pasta ricoperto di marmellata; mezza albicocca candita sovrapposta alla marmellata. Si lucida con gelatina bollente di albicocche e si granella il bordo della tartelletta con grana verdolina di mandorle dolci pelate. Si pone in pirottino adatto.

Tartellette di ciliegie. — Forma a barchetta; il fondo della pasta ricoperto di marmellata; tre ciliegie rosse candite sulla marmellata. Si lucida con gelatina bollente di albicocche e si granella il bordo della tartelletta con granella fine di nocciole tostate. Pirottino adatto.

Tartellette di prugne. — Tartelletta ovale; marmellata sul fondo; sulla marmellata una prugna nera privata del nocciolo e macerata nel maraschino. Si lucida con gelatina bollente di albicocche e si granella il bordo della tartelletta con grana fine di mandorle dolci pelate. Pirottino adatto.

Tartellette di pere. — Tartelletta rotonda dentellata; sul fondo marmellata e sopra di questa una pera bianca candita. Si lucida con gelatina molto chiara bollente e si granella con granella di cioccolato. Pirottino adatto.

TARTELLETTE FANTASIA

Tartellette di fichi. — Forma rotonda dentellata; sul fondo marmellata e su questa un fico candito. Si lucida con gelatina chiara bollente e si granella il bordo con granella di mandorle pelate colorita in rosa. Pirottino adatto.

Gli stessi fondi di pasta frolla, descritti precedentemente, cotti a secco e possibilmente più profondi, si possono riempire di creme al burro frammiste a frutta tritata. Si ricoprono di fondente quasi freddo, con bordo a cornetto ed un pizzico di granella colorata. Si possono riempire queste tartellette anche con creme gelatinose a sapori e colori diversi. Inoltre possono essere colmate a forma sferica, con un composto di marmellate dense, miste a granella di biscotti inzuppata di liquore. Si ghiacciano come le bignole, guernendole di un fregio, di mezza ciliegia candita, di granella, ecc.

TARTELLETTE CON FRUTTI FRESCHI

Con fragolette di bosco o con lamponi freschi, abbondantemente zuccherati, aggiunti di qualche goccia di limone, si riempiono delle tartellette ovali che verranno poi ricoperte con gelatina di albicocche e decorate con un pizzico di granella verde pisello. Pirottino adatto.

TARTELLETTE GHIACCIATE

Si forma un composto con pasta di mandorle tagliata a piccoli dadi, un solo frutto candito tagliato anch'esso a piccoli dadi e marmellata di albicocche sufficiente per legare il tutto. Si riempiono le tartellette fino al bordo. Si ghiacciano in fondente colorito a seconda del frutto usato nel ripieno e si decora con frutta candita umida, granellata nello zucchero semolato.

I composti che meglio si addicono per queste tartellette sono: ananas, arancio, cedro, frutti misti.

PASTICCINI DI PASTA FROLLA E DI PASTA SFOGLIA

La pasta frolla e la pasta sfogliata sono molto indicate per fare ottimi pasticcini. Appositi stampi metallici di tutte le forme, della grandezza di una pastina, servono allo scopo.

Questi piccoli stampi, foderati di un sottile strato di dette paste, riempiti di composti diversi ed ultimati con garbo, aumenteranno l'assortimento delle piccole paste rese più gradevoli ed attraenti dalla varietà di gusti e di formati.

PICCOLE CHARLOTTES DI PASTA FROLLA

Si riempiono stampi, foderati di pasta frolla, con frutta candita mista tagliata fine, legata con un po' di marmellata e mescolata ad una manciatina di briciole di biscotti inzuppate di buon liquore. Si ricoprono gli stampi con pasta frolla; si bucherella e si fa cuocere a buon forno. Queste piccole Charlottes vengono ultimate ghiacciandole con gelatina di albicocche bollente e granellando il bordo, oppure più semplicemente spolverandole con zucchero a velo.

STAMPINI DI FRUTTA

Si foderano i piccoli stampi di pasta frolla, si riempiono con frutta mista tagliata e macerata nel rhum, avendo cura di mettere un po' di marmellata di mele sotto la frutta stessa. Si coprono con striscie di pasta frolla incrociate a griglia e si indorano con tuorlo d'uova tinto leggermente con zucchero bruciato. Si cuociono a buon forno.

PASTICCINI DI MARMELLATA

Si foderano gli stampi di pasta frolla, si riempiono per i tre quarti con marmellata densa ed un po' magra di zucchero. Si coprono con la stessa pasta, si indorano con tuorli d'uova e zucchero bruciato, si rigano le superfici, si decorano con frutta candita minuta e si cuociono a buon forno.

STAMPINI DI CREMA

Si foderano gli stampi di pasta frolla e nell'interno si pone una crema pasticcera alla vaniglia, densa, profumata al rhum. Si ricoprono con pasta frolla, si indorano, si rigano e si decorano con frutta o granella. La crema può anche essere profumata a gusti diversi.

PASTICCINI COL MARZAPANE

1ª dose:	Mandorle dolci greggie	Kg. 0,100
	Nocciole tostate	» 0,100
	Zucchero	» 0,400
	Burro	» 0,050
	Uova intere	N. 2
	Chiare d'uovo: quanto basta.	

Si macinano le mandorle con un po' di chiare d'uovo, come per fare gli amaretti. Si ammorbidisce, ma non troppo, questa pasta con le due uova ed un po' di chiara d'uovo aggiungendo in ultimo il burro fuso, quasi freddo. Si riempiono per i tre quarti dei piccoli stampi un po' alti, lisci o scannellati, precedentemente foderati di pasta frolla. Cotti a 200°, si bagnano con il liquore, si pennellano con crema e si ghiacciano a piacere.

2ª dose:	Mandorle dolci greggie	Kg. 0,150
	Mandorle amare greggie	» 0,050
	Zucchero	» 0,400
	Uova intere	N. 2
	Carbonato d'ammonio: un pizzico.	

Si impasta e si cuoce come per la 1ª dose. Alla sera, si inzuppano abbondantemente i pasticcini disponendoli su di una griglia, affinchè coli l'eccesso di liquore. Si ultimano il mattino dopo, spolverandoli semplicemente ma abbondantemente di zucchero a velo. Volendo si possono invece ultimare coprendoli completamente, mediante bocchetta frastagliata, con una spirale di crema al burro e cioccolato e nel mezzo una mezza ciliegia rossa.

3ª dose: si foderano gli appositi stampi con ritagli di pasta sfoglia. Sul fondo si spalma della marmellata mista sovrapponendovi un po' di uva sultanina e sopra questa un po' di marzapane, quale descritto alla 2ª dose. I piccoli stampi vengono ricoperti con un sottile foglio di pasta sfoglia, spalmata di ghiaccia reale e decorata con qualche filetto di marmellata di albicocche. Cottura a 180°-190°.

PASTICCINI DI SFOGLIA E FRUTTA

Si foderano i soliti piccoli stampi con ritagli di pasta sfoglia, si riempiono di marmellata di mele densa, mescolata a frutta mista tritata. Si coprono con quattro striscie incrociate di pasta sfoglia inumidita e spolverata di zucchero in modo che, cuocendo, rimangano ghiacciate. Cottura a buon forno.

PASTICCINI CON CREMA DI MARRONI

Si foderano gli stampi con ritagli di pasta sfoglia. Il ripieno è costituito da una mescolanza in parti uguali di pasta per bignole e di crema vaniglia. Si coprono con due striscie di pasta sfoglia incrociata ed indorata. Cottura a buon forno. Il vuoto che risulta nell'interno di questo pasticcino viene riempito con pasta di marroni, ammorbidita con crema e profumata al rhum.

CAPPUCCINI

I piccoli stampi, foderati al solito con ritagli di pasta sfoglia, vengono riempiti con pasta per bignole, cosparsa al di sopra con zucchero in granella. Cottura a 200°-210°. Il vuoto formato internamente viene riempito di crema caffè, resa spumosa con panna montata. Nel mezzo, per decorazione, si esegue un fregio con la stessa crema, spolverando leggermente con zucchero a velo.

PASTICCINI MANDORLATI

Mandorle dolci pelate	Kg. 0,200
Zucchero semolato	» 0,200
Fumetto di granoturco	» 0,020
Burro	» 0,025
Uova intere	N. 2
Profumo limone.	

Si foderano, con ritagli di pasta sfoglia, dei piccoli stampi a forma di barchetta. Sul fondo si mette una puntina di marmellata di albicocche e si riempiono gli stampi, foderati per tre quarti, con il composto di cui sopra. Si granella con mandorle dolci filettate; si spolvera abbondantemente con zucchero a velo e si cuoce a buon forno, affinchè questi pasticcini risultino ghiacciati.

PICCOLE TORTINE PARADISO

Uova intere	N.	32
Tuorli d'uova	»	8
Zucchero	Kg.	1,100
Farina	»	1,100
Fecola di patate	»	0,200
Burro	»	0,300
Profumo limone.		

Uova e tuorli d'uova si sbattono con lo zucchero in modo da ottenere una massa ben spugnosa. Con l'aiuto di una spatola, si aggiunge il burro fuso e sbianchito con la frusta; nello stesso tempo si forma la pasta con le farine setacciate insieme. Si modellano le tortine con il sacchetto entro appositi stampi lisci, del diametro di 6-7 cm., unti in precedenza. Cottura a 200-210°. Le tortine devono risultare dello spessore di un centimetro e mezzo. Dopo cottura si spolverano abbondantemente di zucchero a velo.

PICCOLE MADDALENE

Uova intere	N.	8
Tuorli d'uova	»	10
Zucchero	Kg.	0,500
Farina	»	0,250
Fecola di patate	»	0,250
Burro	»	0,150
Uva sultanina	»	0,200
Carbonato di ammonio		un pizzico
Profumo arancio e vaniglia		

Si fa la pasta secondo le modalità descritte per le tortine paradiso e si fa cuocere in piccoli stampi ovali scannellati unti in precedenza. Forno a 200°-210°. Queste piccole Maddalene vengono ultimate a piacere, sia spolverandole semplicemente di zucchero a velo, sia bagnandole leggermente di sciroppo spiritoso profumato al cognac, alla vaniglia, al maraschino. ecc., sia infine ghiacciandole in fondente od in marmellata.

Vengono servite entro appositi pirottini di carta.

TORTINE PIEMONTE

Uova intere	N.	12
Zucchero a velo	Kg.	0,450
Farina	»	0,500
Cacao polvere	»	0,025
Profumo vaniglia.		

Si fa l'impasto come detto precedentemente e si cuoce in piccoli stampi scannellati, della forma e della grandezza di poco superiore alle piccole torte paradiso. Si cuoce a 210° -220°.

Queste tortine vengono inumidite leggermente di liquore curaçao o rhum, spalmate di crema al burro di color naturale e granellate quasi completamente con grana nocciola. Sulla striscia lasciata scoperta dalla granella verrà scritta la parola « Torino » in crema cioccolato.

PASTINE AL BURRO

Burro	Kg.	0,600
Farina	»	0,600
Fecola di patate	»	0,200
Polvere finissima di nocciole tostate	»	0,200
Zucchero in polvere	»	0,300
Tuorli d'uova cotti	N.	8
Profumo vaniglia.		

Si sfarinano i tuorli d'uova cotti passandoli tra le mani intrise di farina, dopo di che si impasta il tutto come per la pasta frolla. L'impasto viene modellato immediatamente, a mezzo di sacchetto guernito di bocchetta frastagliata, su teglie da ungere. Si dà forma di margherita, di conchiglia, ovale, rettangolare, ecc. Volendo si possono fare pastine al burro con cioccolato, la qual cosa si ottiene aggiungendo all'impasto Kg. 0,050 di cacao in polvere. Cottura a 220°. Buona parte di queste pastine si può accoppiare con farcìa di pasta di mandorle rammollita con maraschino, curaçao od altri liquori di buona marca e colorita con colori adatti al profumo.

PASTE PICCOLE DI PASTA SFOGLIA

Con la pasta sfogliata si possono fare numerose qualità di paste piccole, dando loro la forma che si desidera; qui di seguito si trascrive la preparazione di alcune di queste.

Cannoncini. — Da un foglio sottile di pasta sfogliata si ritagliano striscie della lunghezza di cm. 15 e della larghezza di cm. 1,5. Si inumidiscono nella parte superiore e si avvolgono a spirale su appositi bastoncini o cannucce di latta, in modo da avere cannoncini della lunghezza totale di cm. 5 o 6; ogni bastoncino serve per 2 cannoncini, avvolgendo una striscia di pasta su di ogni estremità della cannuccia. Naturalmente la parte inumidita della striscia di pasta sarà rivolta verso l'esterno. Si inzucchera la metà superiore dei cannoncini, passandoli nello zucchero semolato. Disposti su teglie, adagiandoli dalla parte non zuccherata, questi cannoncini vengono cotti a forno caldo (250°) in modo che lo zucchero, fondendo, ghiacci la pasta dandole un bel colore dorato. Si riempiono con crema o zabaglione.

Con cannucce coniche e con striscie un po' più larghe di pasta sfogliata, si fanno dei cannoncini a cono più grandi che verranno riempiti con panna montata.

Pure per ripieno di panna montata si fanno cannoncini con la pasta lievitata dei croissants, diggià pronta e opportunamente spianata col mattarello. Si lasciano lievitare e, prima di mandarli al forno, si indorano con uovo sbattuto, servendosi di un pennello maneggiato leggermente.

Bastoncini. — Si tira la pasta sfogliata allo spessore di mm. 3 circa, e si inumidisce leggermente la parte superiore con pennello intriso di acqua. Da questo foglio si ritagliano striscie della larghezza di circa cm. 10. La parte umida della pasta viene passata su zucchero semolato, in modo che ne rimanga cosparsa. Queste striscie vengono tagliate in tanti bastoncini della larghezza di mm. 12-15 che si dispongono con la parte zuccherata in alto. Cottura a 220-230°.
La ghiacciatura dovrà risultare uniforme.

Sfoglie ghiacciate. — Da un foglio di pasta sfoglia dello spessore di circa mm. 4 si ricavano, con apposito tagliapaste

rotondo, dentellato, tanti dischi del diametro di cm. 5, sui quali verrà steso uno strato di ghiaccia reale. Si dispongono su teglie e, con un cornetto ripieno di marmellata di albicocche, vi si traccia qualche filo che verrà screziato con uno stecchino.

Ventagli. — Si tira un foglio rettangolare di pasta sfogliata allo spessore di mezzo centimetro. In luogo di spolverare il tavolo con farina, si cosparge il foglio, sopra e sotto, con zucchero semolato. Dopo di ciò, lavorando con il mattarello, e sempre mantenendo la primitiva forma rettangolare, si riduce il foglio dello spessore di circa mm. 2 per una larghezza massima di cm. 40. A questo punto, incominciando contemporaneamente dai lati opposti ed andando verso il mezzo, si ripiega il foglio su se stesso per tre volte, in modo da avere quattro strati di pasta sfoglia per parte. Si fa una leggera pressione con il mattarello sulla parte centrale e si sovrappone infine uno strato sull'altro.

Da questa specie di bastone rettangolare si ritagliano striscie di mezzo centimetro che, pizzicate leggermente al centro, verranno disposte per piatto su teglie, lasciando, fra l'una e l'altra, il necessario spazio di sfogo. Durante la cottura queste paste si allargheranno a ventaglio; a metà cottura dovranno essere rivoltate affinchè si colorino ugualmente da ambo le parti. Forno a 220°-230°.

Cravatte. — Da un foglio di pasta vergine, ridotto allo spessore di mm. 4, si ritagliano dei rettangoli di cm. 7 per cm. 2,5. Al centro vi si aggiunge un punto di marmellata e, dopo di averli disposti su teglie, si ritorcono di mezzo giro ad ognuna delle estremità, racchiudendovi la marmellata. Durante la cottura le parti ritorte si riaprono sfogliandosi. Prima che la cottura sia ultimata, si porta la teglia alla imboccatura del forno e si spolverano le paste con zucchero a velo. Nel secondo tempo di cottura le paste si coloriranno e prenderanno il lucido. Forno a 230-250°.

Offelle. — Con tagliapaste rotondo e dentellato si ricavano, da un foglio di pasta sfogliata, dello spessore di mezzo centimetro, dei dischi di media grandezza. Con il mattarello, appoggiando la pasta su di uno strato di zucchero, si ri-

ducono questi dischi a forma ovale dello spessore di mm. 2. Si cuociono in forno a 200-220°, dopo averli diposti su teglie, con la parte zuccherata rivolta verso l'alto. La ghiacciatura dovrà risultare uniforme.

Fagottini. — Con tagliapaste rotondo dentellato si ricavano, da un foglio di pasta sfogliata, dischi di media grandezza e dello spessore di mm. 3, che verranno ovalizzati con il mattarello. Al centro di ogni disco si mette un po' di ripieno di marzapane o di marmellata, oppure di pasta biscotto con frutta; si inumidiscono le estremità dei dischi con uovo sbattuto e si racchiude il ripieno ripiegando la pasta e saldandola ai bordi. Forno a 200°; dopo cottura i fagottini vanno spolverati con zucchero a velo.

Bombe. — Si preparano dischi di pasta sfogliata di grandezza poco superiore alla media e dello spessore di mm. 4.

Si dispongono su teglie, si lasciano riposare 10 minuti e si cuociono a 230-240°. Dopo cotti vengono riempiti con crema vaniglia e zuccherati con zucchero a velo.

CANNOLI ALLA SICILIANA

Farina	Kg. 1,000
Zucchero	» 0,100
Burro	» 0,100
Miele	» 0,010
Uova intiere	N. 4
Sale di cucina	un pizzico

Si impasta o con vino bianco secco o con aceto bianco non troppo forte, in modo da avere una pasta un po' dura. Dopo alquanto riposo si riduce, con il mattarello, in foglio molto sottile. Da questo foglio, con tagliapaste dentellato, si ricavano dischi del diametro di cm. 10-12. Ogni disco di pasta viene arrotolato sopra una apposita cannuccia di latta, lunga 12-14 cm. e grossa un pollice, incollando l'estremità del disco sulla pasta stessa mediante uova sbattute. Così preparati i cannoli si fanno cuocere nello strutto bol-

lente; ancora caldi si tolgono dalle cannuccie e, appena raffreddati, si farciscono con il composto seguente:

Ricotta romana	Kg.	1,000
Zucchero in polvere	»	0,500
Zucca candita tagliata in piccoli dadi	»	0,150
Scorza d'arancio candita tagliata	»	0,150
Cioccolato al latte granellato	»	0,100

Profumo: vaniglia.

Si passa la ricotta al setaccio e, con la frusta, la si unisce allo zucchero in polvere, senza lavorare troppo; infine vi si amalgama la frutta candita, il cioccolato ed il profumo.

Si riempiono i cannoli e si spolverano con zucchero impalpabile.

PASTICCERIA PER CAMPAGNA

La maggior parte della pasticceria denominata « per campagna » ha per base mandorle, zucchero, uova, burro con o senza una piccola percentuale di farina; questa pasticceria, in grazia alla sua composizione, è assai conservabile.

Con impasti di composizione diversa od anche con impasto di composizione unica, si possono confezionare molte pastine, cambiando forma e finitura.

Mandorle dolci pelate secche	Kg.	0,750
Zucchero semolato	»	1,200
Uova intere	N.	5 o 6

Si macinano insieme le mandorle e lo zucchero, inumidendo con le uova in modo da ottenere un impasto fine, liscio e sodo. Con questo impasto, modellando a piacere, si può formare un assortimento assai vario per forma e finizione.

Da questo impasto si potranno ricavare pastine a ferro di cavallo, modellare rettangolini simili per forma ai pezzi del gioco del domino, foggiare delle margherite, degli anelli, delle pastine con ghiaccia screziata, ecc. Le decorazioni di queste pastine vengono eseguite con ghiaccia reale e con frutta candita a dadi, dando naturalmente aspetti diversi. Per la cottura si usano teglie leggermente unte e forno a debole calore con temperatura non superiore ai 150°.

PASTE PICCOLE DI MANDORLE

1ª Dose:

Mandorle dolci pelate secche	Kg. 1,000
Zucchero semolato	» 2,000
Chiare d'uovo	quanto basta
Carbonato d'ammonio	un pizzico
Profumo: vaniglia.	

Si macinano le mandorle con lo zucchero inumidendo con le chiare d'uovo nella quantità occorrente per avere una pasta un po' molle. Si modellano i pasticcini con sacchetto di tela munito di bocchetta rotonda liscia, facendo cadere la pasta sopra fogli di ostia, dando la forma che si desidera: ovale, rotonda, a pera, ecc. Successivamente si cospargono queste pastine con granella di pinoli, di mandorle pelate, di zucchero semolato grosso ecc. e si spolverano infine leggermente di zucchero a velo. Per la cottura si pongono i fogli d'ostia su teglie e si mantiene il forno a temperatura mediocre, vale a dire 160°-180°.

Desiderando produrre pastine al cioccolato, si aggiungeranno all'impasto Kg. 0,250 di zucchero e cacao in polvere.

2ª Dose:

Mandorle dolci pelate secche	Kg. 1,000
Zucchero semolato	» 2,300
Chiare d'uova	quanto basta
Profumo: arancio.	

Si macina e si impasta come nel caso precedente, badando che la pasta riesca di mediocre densità, tale da potersi modellare con siringa a mano. Il nastro di pasta che esce dalla siringa viene tagliato regolarmente e le pastine così foggiate si fanno cadere sopra grana di pinoli o mandorle filettate. Con le mani si granano completamente le paste, senza comprimerle, si dispongono su teglie unte e leggermente infarinate, si dà loro forma a fuso, a mezzaluna, rotonda, ad esse, ecc., si spolverano con zucchero impalpabile e si fanno cuocere a 150°-160°.

3ª Dose:

Mandorle dolci pelate secche	Kg. 0,950
Mandorle amare pelate secche	» 0,050
Zucchero semolato	» 1,300

Chiare d'uovo quanto basta
Profumo: limone.

Si macina, al solito, inumidendo con chiare d'uovo in quantità limitata, in modo da ottenere una pasta liscia e soda abbastanza da poterla lavorare con il mattarello. Questa pasta si modella a piacere con le mani facendone navette che verranno impresse per il lungo ponendo nel solco un filo di marmellata densa e spolverando leggermente con zucchero a velo.

Sempre con questa pasta si può ottenere un intero assortimento, farcito o non. Si ritagliano ad esempio dischi piccoli dello spessore di mezzo centimetro che si indorano con tuorlo d'uovo e si decorano con mezza mandorla; oppure si fanno dei piccoli ovali appiattiti che verranno spalmati di ghiaccia reale; oppure ancora, col mattarello, si formano due piccoli fogli rettangolari che, dopo farcitura con marmellata molto densa, vengono sovrapposti; dopo di aver indorato e rigato il foglio superiore, si ritagliano da questo doppio foglio delle pastine a forma romboidale, rettangolare, quadrata, ecc.

Anche per queste paste la cottura si fa su ostie ed a forno debole.

PETITS-FOURS MORBIDI

1ª Dose:

Mandorle dolci pelate secche	Kg.	0,980
Mandorle amare pelate secche	»	0,020
Zucchero semolato	»	1,500

Profumo: limone.

Si macina nel solito modo, ammorbidendo con chiare di uovo in quantità sufficiente per avere una pasta malleabile da potersi modellare con sacchetto di tela munito di bocchetta liscia o frastagliata a seconda del bisogno. Si depongono tutte le forme su teglie unte, decorandole con frutta, mandorle, ecc.

E' bene che questi petits-fours vengano preparati la sera prima della cottura, in modo che, durante la notte, facciano crosta e, cuocendo al mattino successivo in forno molto caldo, prendano una bella colorazione sfumata.

Gli ingredienti impiegati devono essere di prima qualità e freschissimi poichè queste paste, imperfettamente cotte all'interno, svelano facilmente sapori anormali.

Dopo cottura si lucidano con gomma arabica tiepida e densa (sciolta in due parti d'acqua). Queste pastine, che si mantengono morbide per più giorni, sono gustosissime.

2ª Dose:

Mandorle dolci pelate secche	Kg. 0,500
Patate lesse	» 0,300
Zucchero semolato	» 1,200

Profumo: essenza di mandorle amare (poche gocce), limone.

Con questa ricetta economica si lavora come detto precedentemente e, come detto sopra, si modella la pasta in tutte le forme, si cuoce e si finisce con frutta, lucidando in ultimo con gomma arabica.

BACI DI DAMA

Nocciole tostate	Kg. 0,500
Zucchero semolato	» 0,500
Farina di frumento	» 0,500
Burro	» 0,500

Profumo: vaniglia.

Si fa una polvere con le nocciole, tostate chiare, passandole alla raffinatrice insieme allo zucchero e setacciando il tutto con la farina. Si impasta con il burro e si profuma, procedendo analogamente a quanto viene fatto per la pasta frolla. Con questa pasta si fanno tante palline uguali che vengono disposte sopra teglie leggermente spolverate di farina: si cuoce a forno debole (150°). A cottura avvenuta, queste sfere che si saranno appiattite dalla parte adagiata sulla teglia, vengono accoppiate con buona copertura di cioccolato.

Volendo fare altrimenti, si può spianare la pasta riducendola allo spessore di un buon centimetro, segnare questo foglio con mattarello rigato e ricavarne tanti dischi piccoli che verranno cotti come detto precedentemente. Questi dischetti si possono lasciare semplici, cioè non accoppiati e ghiacciarli invece per metà con copertura.

OLANDESI

Mandorle dolci pelate	Kg. 0,500
Zucchero semolato	» 1,500

Chiare d'uovo	quanto basta
Profumo: limone.	

Si macinano finemente le mandorle con lo zucchero inumidendo con chiare d'uovo, poi, a macinazione avvenuta, si aggiungono ancora chiare d'uovo fino a che l'impasto sia diventato quasi colante.

Si modellano, con sacchetto di tela guernito di bocchetta liscia, pastine ovali lunghe tre o quattro centimetri su carta pergamina posata su teglie; si lascia riposare in ambiente tiepido in modo che le pastine formino una leggera crosta superficiale. Prima di mandare in forno si taglia la crosta, nel senso della lunghezza, con un coltellino inumidito. Cottura a forno debole, vale a dire a 150° circa.

Dopo cotti, gli olandesi vengono lucidati, con soluzione di gomma arabica, soltanto sulle parti liscie. Per staccarli dalla carta pergamina, conviene che questa venga inumidita leggermente.

CAFFETTATI AL CACAO

Nocciole tostate	Kg. 0,500
Mandorle dolci tostate	» 0,500
Zucchero	» 2,000
Cacao in polvere	» 0,100
Chiare d'uovo	quanto basta
Carbonato d'ammonio	un pizzico
Profumo: vaniglia.	

Si macina il tutto come per gli amaretti, curando che la pasta risulti molto fina, e regolandola con chiare d'uovo in modo da ottenerla piuttosto dura, tale da potersi modellare con sacchetto di tela munito di bocchetta frastagliata.

Si modella su teglie unte, dando forma di margherite. Dopo cottura, eseguita a forno debole (150°), si accoppiano con copertura di cioccolato.

BACI DI ALASSIO

Mandorle dolci pelate	Kg. 0,700
Nocciole tostate	» 0,300
Cioccolato in polvere	» 0,150
Zucchero	» 1,500
Burro	» 0,050

Chiare d'uovo	quanto basta
Carbonato d'ammonio	un pizzico
Profumo: vaniglia.	

Si procede identicamente a quanto è stato detto per i Caffettati, mettendo il burro per ultimo sul tavolo e maneggiando bene la pasta. Cotti, si accoppiano con copertura di cioccolato.

PASTINE MANDORLA ALL'UOVO

Mandorle dolci pelate	Kg. 0,250
Zucchero semolato	» 0,325
Scorza d'arancio candita	» 0,100
Tuorli d'uovo	N. 5

Si raffina alla macchina sino ad ottenere una pasta ben lavorata e piuttosto soda che si modella a pallottola od a forma d'uovo o di pera. Si dispongono queste pastine su teglie unte e con una forchetta si comprimono in modo da appiattirle un poco, imprimendo contemporaneamente le rigature o le grigliature dovute alle punte della forchetta. Tutto questo viene fatto alla sera; al mattino dopo si cuoce a forno caldo, cioè a 220°-240°. Prima di mandare in forno, le pastine vengono pennellate con tuorlo d'uovo. Dopo cottura si lucidano con soluzione di gomma arabica.

Le pastine mandorla all'uovo sono anche chiamate « Demoiselles ».

DIAVOLINI

Con la stessa pasta delle pastine mandorla all'uovo si formano pallottoline che si decorano con quattro mezze mandorle pelate appiccicate sui fianchi e con la punta rivolta verso l'alto. Prima di cottura si indorano con tuorli d'uovo e dopo la cottura si lucidano con soluzione di gomma arabica.

ARANCINI

Mandorle dolci pelate	Kg. 0,250
Zucchero semolato	» 0,400
Trancie d'arancio candite	» 0,400
Glucosio	» 0,025
Chiare d'uovo	quanto basta

Si macinano finemente tutti questi ingredienti, salvo il glucosio, inumidendo con chiare d'uovo. Sul tavolo si aggiunge il glucosio precedentemente un po' sciolto e si maneggia bene la pasta con altre chiare d'uovo in modo da ottenere una pasta piuttosto molle. Con il sacchetto di tela munito di bocchetta liscia di grandezza mezzana, si modellano, su teglie unte e leggermente infarinate, gli arancini di grandezza uguale a quella di una bignola e si cospargono infine abbondantemente di mandorle dolci pelate filettate. Si preparano il giorno avanti e l'indomani, prima di passarli al forno, si spolverano di zucchero a velo. La cottura viene eseguita a forno alto, 230°-250° in modo che lo zucchero diventi ghiacciato e che le mandorle tostino.

AMARETTI COMUNI

Gli amaretti sono paste piccole nelle quali la principale tonalità di sapore è data dalla mandorla amara o dall'armellina. La prima è una varietà di mandorla, a sapore amarognolo, da noi coltivata in Sicilia ed in Sardegna, la seconda è il nocciolo sgusciato dell'albicocca.

1ª Dose:

Mandorle amare	Kg. 1,000
Zucchero semolato	» 3,000
Chiare d'uova	quanto basta

Si macinano le mandorle con lo zucchero, bagnando con chiare d'uova ed in seguito si lavora la pasta sul tavolo in modo che non risulti troppo dura, addizionando chiare d'uova se necessario.

Si formano cordoncini, rotolando la pasta sullo zucchero semolato e si tagliano della grandezza voluta. Con le mani umide si arrotondano i pezzi tagliati e si dispongono su teglie unte ed infarinate. Cottura a forno debole, 150°-160°.

2ª Dose:

Mandorle amare	Kg. 0,700
Pannello di mandorle dolci	» 0,300
Zucchero semolato	» 3,000
Chiare d'uova	quanto basta

Si opera identicamente a quanto descritto per la prima dose.

3ª Dose:

Pannello di mandorle amare	Kg. 0,500
Pannello di mandorle dolci	» 0,500
Zucchero a velo	» 3,000
Chiare d'uova	quanto basta

La macinazione non è necessaria in quanto i pannelli vengono adoperati allo stato di farina: si setaccia la miscela dei diversi componenti bagnando con la sufficiente quantità di chiare d'uova.

Le ricette sopra riportate sono indicate per prodotti di grandezza media e qualità buona; volendo economizzare, si possono sostituire gli ingredienti più costosi con arachidi, fumetto, semolino, ecc.

AMARETTI GIGANTI

Mandorle armelline	Kg. 0,700
Mandorle dolci	» 0,300
Zucchero	» 3,100
Chiare d'uova	quanto basta

La lavorazione è identica a quanto già descritto; la pasta deve essere tenuta più sostenuta e gli amaretti devono essere tagliati più grossi. Forno a 150°-160°.

AMARETTI AL CIOCCOLATO

Mandorle dolci	Kg. 0,300
Mandorle armelline	» 0,200
Zucchero semolato	» 1,500
Cacao in polvere	» 0,050
Chiare d'uova	quanto basta

Procedimento sempre uguale; il cacao in polvere si unisce alla pasta durante la lavorazione sul tavolo.

AMARETTI PINOLATI

Mandorle dolci greggie	Kg. 0,250
Nocciole tostate	» 0,250
Zucchero semolato	» 1,500
Chiare d'uova	quanto basta

Lavorazione e spezzatura come per gli altri amaretti.

Quando si rotolano con le mani umide, si fanno passare sopra ai pinoli e si rotolano nuovamente prima di disporli su teglie unte ed infarinate. Cottura a 160°.

AMARETTI PICCOLI

Arachidi tostate	Kg. 0,300
Pannello mandorle amare	» 0,200
Fumetto	» 0,100
Zucchero	» 1,300
Carbonato d'ammonio	» 0,005
Chiare d'uova	quanto basta

Appare evidente che questa è una dose economica e corrente. Se si desidera un prodotto fine, si adotta la pasta degli amaretti comuni, resa fluida dall'aggiunta di un po' di chiare d'uova.

Questi amaretti piccoli si modellano con siringa a mano, regolandone la grossezza con un coltello sempre ben inumidito. La cottura viene fatta su teglie unte ed infarinate e con il forno a 160°-170°.

NOCCIOLINI

Nocciole tostate	Kg. 1,000
Zucchero	» 2,600
Chiare d'uova	quanto basta
Profumo: vaniglia.	

Si macina come per gli altri amaretti e si ammorbidisce la pasta sul tavolo, con chiare d'uova, quanto basta per poterla modellare con sacchetto di tela munito di bocchetta liscia piccola. Questi nocciolini si fanno della grossezza di un pisello deponendoli su carta gialla di paglia e si cuociono a 160°. Dopo cotti e quasi freddi si staccano con spatola metallica. All'occorrenza si può tenere la pasta leggermente più sostenuta ed in tal caso sarà bene aggiungere un pizzico di carbonato d'ammonio.

AMARETTI GALLARA'

Mandorle dolci	Kg. 0,600
Mandorle armelline	» 0,300
Nocciole tostate	» 0,100
Zucchero semolato	» 3,200

Chiare d'uova	quanto basta

Profumo: vaniglia.

Si macina al solito e si rammollisce la pasta sul tavolo, lavorandola bene con la mano. E' necessario che la pasta sia quasi colante come una crema densa. Gli amaretti vengono in seguito modellati, con le solite dimensioni degli amaretti comuni, mediante sacchetto di tela con bocchetta liscia non grossa, su teglie unte ed infarinate.

Si batte leggermente la teglia affinchè gli amaretti si allarghino fino alla dimensione della bocca di un bicchiere, dopo di che si portano in camera calda dove si lasciano per almeno sei ore. Si formerà così una leggera crosta che verrà spolverata con zucchero a velo, poi, con le dita di entrambe le mani si cerca di radunare la pasta di ogni amaretto verso il centro dello stesso increspandone la superficie. Cottura a forno un po' caldo, 180°.

Si presentano con forma caratteristica e possono mantenersi morbidi per qualche tempo.

AMARETTI BIANCHI MORBIDI

Mandorle dolci pelate asciutte	Kg.	0,500
Mandorle amare pelate asciutte	»	0,500
Zucchero semolato	»	3,500
Semolino	»	1,000
Miele	»	0,025
Carbonato d'ammonio	un pizzico	

Si macina, si rotola su zucchero, si taglia a grandezza normale, come detto per gli amaretti comuni. Si modellano quindi fra le mani umide e per la cottura si dispongono su carta gialla di paglia. Forno a 170°-180°. Possono mantenersi morbidi per qualche tempo.

REALI

Nocciole tostate	Kg.	0,500
Zucchero semolato	»	0,500
Chiare d'uovo	»	0,215

Si macinano finemente le nocciole con lo zucchero, bagnando con la quantità soprasegnata di chiare d'uova. Si

mette poi la pasta ottenuta sul tavolo e vi si incorpora la spumiglia ottenuta con Kg. 0,500 di zucchero cotto alla prima rottura e filato in Kg. 0,250 di chiare d'uova montate a neve. Si profuma di vaniglia e per ultimo si addiziona al tutto Kg. 0,100 di cacao in pasta fuso. Si lascia riposare la pasta affinchè si raffreddi, poi, mediante sacchetto munito di bocchetta liscia, si modellano le pastine della grandezza delle comuni bignole, facendole cadere su carta gialla di paglia; si cospargono di granella di mandorle dolci grezze e si cuociono a dolce calore, 150° circa.

Per staccare le pastine dalla carta s'adopera la spatola metallica, dopo di che, queste pastine, si accoppiano con copertura di cioccolato.

DUCHESSE

Mandorle dolci pelate	Kg.	0,200
Nocciole tostate	»	0,050
Zucchero semolato	»	0,250

Profumo: vaniglia.

Si macinano questi ingredienti inumidendo con qualche chiara d'uovo, in modo da ottenere una pasta anche meno fine di quella degli amaretti. Nel frattempo si fanno cuocere Kg. 0,200 di zucchero con Kg. 0,050 di glucosio sino alla palla dura quando sta per rompersi. Questa cotta di zuccheri si unisce, lavorando con spatola, alla pasta primitiva e si lascia raffreddare il tutto. Quando l'impasto è freddo, lo si ripassa ai cilindri della raffinatrice, in modo da ottenerne una pasta fine alla quale si uniranno, mescolando a mano, Kg. 0,150 di chiare d'uova montate a neve.

Si modella con sacchetto a bocchetta tonda liscia, facendo cadere, su teglie unte, la pasta in forme della grossezza di una bella nocciola; si batte la teglia affinchè le pastine abbassandosi si allarghino, quindi si pone in luogo tiepido a far crosta. L'indomani si cuoce a buon forno, 200°-220°. A cottura ultimata queste paste piccole si lucidano a caldo con gomma liquida e si accoppiano o con copertura di cioccolato oppure con pasta di mandorle colorita ed ammorbidita con ottimo liquore.

OSSA DA MORDERE

Zucchero semolato	Kg.	1,000
Farina	»	0,600
Nocciole greggie sgusciate	»	0,500
Carbonato d'ammonio	un	pizzico
Profumo: limone.		

Si inumidisce lo zucchero con poche chiare d'uova e lo si lavora accuratamente con la mano fino ad ottenere una massa bianca spumosa, nella quale però lo zucchero non deve essere sciolto, ma bensì sentirsi ben granuloso sotto le mani. Si aggiunge il carbonato d'ammonio, il profumo ed in seguito le nocciole e la farina.

La pasta che ne risulta deve essere piuttosto consistente: con la coltella si tagliuzza questa pasta in tutti i sensi in modo che anche le nocciole vengano sminuzzate. Se ne fanno cordoni che appiattiti si presenteranno come striscie larghe cm. 4 circa e spesse cm. 1 circa. Queste striscie vengono spalmate di ghiaccia reale e nuovamente tagliate, con un coltello, in pezzi della larghezza di cm. 1. Si dispongono le paste sopra teglie leggermente unte ed infarinate, distanziandole fra di loro di cm. 5 circa. Cottura a forno debole, 150° circa.

BRUTTI E BUONI

Zucchero	Kg.	1,100
Grana di nocciole tostate	»	1,100
Chiare d'uova	»	0,500
Profumo: vaniglia.		

Si montano le chiare d'uova a neve e si forma la pasta, aggiungendo, poco per volta, lo zucchero mescolato alla grana di nocciole. Sempre rimestando si asciuga un po' la pasta, scaldando su fornello a fuoco lento. Si lascia quindi raffreddare un po' e si modellano le paste con un cucchiaio facendole cadere su teglie unte e leggermente infarinate. Cottura a forno debole, 160°-170°.

Volendo, si può procedere anche in modo diverso, e cioè: si montano le chiare d'uova con lo zucchero, facendo intie-

pidire un po' come per fare le spumiglie; quando questa massa sarà ben montata, vi si unisce la granella e si modella infine con il cucchiaio o con il sacchetto facendo cadere su teglie unte.

MERINGHE

Chiare d'uova	Kg. 0,500
Zucchero semolato	» 1,000

Si montano le chiare d'uova a neve ben sostenuta e si forma la pasta con l'aiuto di una spatola, facendo cadere a pioggia lo zucchero semolato.

Con il sacchetto di tela munito di bocchetta rotonda liscia ed un po' grande, le meringhe vengono modellate di forma ovale sopra carta gialla di paglia.

Dopo di averle spolverate leggermente di zucchero impalpabile, si fanno cuocere a forno moderatissimo, 100°-120°.

Appena cotte, nello staccarle dalla carta, si fa col pollice una leggera pressione, ottenendo che un po' di pasta rientri nella parte inferiore, dando così alla meringa forma di conchiglia.

Vengono servite accoppiate, farcite abbondantemente di panna montata.

Per conservare a lungo i gusci sempre friabili, si tengono rinchiusi in cassette, in luogo caldo ed asciutto.

SPUMIGLIE

Chiare d'uova	Kg. 0,600
Zucchero semolato	» 1,200

Nella bacinella dello sbattiuova si pongono le chiare d'uova e lo zucchero che vengono montati insieme, scaldando la massa subito all'inizio della lavorazione. Ne risulterà una spuma densa, ben ferma e suscettibile ad essere modellata con sacchetto guernito di bocchetta liscia o frastagliata, nelle forme che si desiderano.

Si fanno biscottini lisci, rigati, attorcigliati, meringhette che si possono granellare e servire accoppiate con copertura

di cioccolato, biscottini grossi pure granellati e completamente ghiacciati in copertura di cioccolato, ecc.

La pasta per spumiglie può essere profumata con buone essenze e colorata diversamente, ottenendo così un assortimento vario, leggerissimo e vistoso.

Le spumiglie vengono cotte, su teglie unte leggermente ed in modo uniforme, a calore dolcissimo per conservare alla pasta la bianchezza, o, nel caso di prodotto colorato, la tinta voluta.

SPUMIGLIE AL CIOCCOLATO

Chiare d'uova	Kg.	0,500
Zucchero semolato	»	1,000
Cioccolato in pasta	»	0,350
Profumo: vaniglia		

Appena le chiare d'uova e lo zucchero siano ben montati e ne risulti una spuma ben liscia e ferma, si aggiunge il cioccolato ridotto in pasta mediante l'aggiunta di poca acqua calda e col colore ravvivato da qualche goccia di colore rosso.

Anche con questa spumiglia al cioccolato si modellano biscottini, meringhette, ecc. Qualora si preferisca non impiegare il cioccolato in pasta, si può aggiungere alla massa spumosa montata ben ferma kg. 0,200 di cacao in polvere e qualche goccia di colore rosso.

PAZIENTINI QUARESIMALI

Il nome stesso fa prevedere la necessità di usare un po' di pazienza per produrre queste pastine.

Pazientini alla vaniglia:

Chiare d'uova	Kg.	0,600
Zucchero polvere	»	1,200
Farina debole	»	1,000
Profumo: vaniglia		

Si montano, ma non completamente, le chiare d'uova insieme allo zucchero, si profuma e si forma la pasta con la farina.

Con il sacchetto di tela, munito di bocchetta rotonda, liscia piccola, si modellano, su teglie unte di cera vergine, piccoli biscottini.

Dopo 6 ore di camera calda, affinchè i biscotti facciano crosta, si cuociono a forno debole. Si staccano prima che le teglie raffreddino.

Pazientini al cioccolato:

Chiare d'uova	Kg.	0,600
Zucchero polvere	»	1,200
Farina debole	»	0,800
Cacao in polvere	»	0,100
Profumo: vaniglia		

Si procede come detto precedentemente. Si possono anche modellare in apposite placche metalliche, unte accuratamente, riproducenti lettere alfabetiche e numeri.

Pazientini nocciole e cacao:

Chiare d'uova	Kg.	0,800
Zucchero semolato	»	1,500
Farina debole	»	1,000
Pasta nocciole	»	0,200
Cacao in polvere	»	0,080
Profumo: vaniglia		

Si montano le chiare d'uova con lo zucchero, scaldando leggermente.

Quando la spuma è ben formata, ma non montata completamente, vi si uniscono la pasta di nocciole ed il cacao in polvere, preventivamente impastati insieme con qualche cucchiaio della miscela stessa e qualche goccia di zucchero caramello. Per ultimo vi si amalgama la farina aiutandosi con la spatola. Si modellano come i pazientini al cioccolato e, in mancanza di placche stampate, su teglie comuni, ben unte. Ai pazientini si dà forma di piccoli biscotti, di lettere d'alfabeto in stampatello e di numeri. Dopo almeno 6 ore di essiccamento in camera calda, si cuociono a 150°. Prima che le teglie siano completamente raffreddate, si staccano i pazientini facilmente con un piccolo colpo sull'orlo della teglia stessa.

QUARESIMALI DI PASTA DI MANDORLE

Durante la quaresima questi dolci sono molto in uso. Si fanno con pasta di mandorle, modellata in forme diverse, variamente colorata e profumata con aromi adatti.

Fra le tante forme possibili, la più usata è quella che si ottiene ritagliando un fondo dentellato del diametro di cm. 4 ed applicandovi sopra un disco della stessa grandezza dello spessore di mezzo centimetro e con foro centrale piuttosto largo.

Queste paste si passano al forno per seccarle alquanto ed in seguito se ne riempie il foro con fondente tenero, profumato e colorato variamente, ultimando la decorazione con un pizzico di fine granella variopinta.

INDICE ALFABETICO

A

Acidi . . . . . *pag.* 25
Acqua . . . . . » 23
Africani . . . . . » 109
Alcool . . . . . » 23
Amaretti bianchi morbidi . . . . . » 138
» al cioccolato . . . . . » 136
» comuni . . . . . » 135
» gallarà . . . . . » 137
» giganti . . . . . » 136
» piccoli . . . . . » 137
» pinolati . . . . . » 136
Amidi . . . . . » 17
Amor . . . . . » 113
Arabini . . . . . » 113
Arancini . . . . . » 134
Aromi . . . . . » 26
Assabesi . . . . . » 116
Assortimento biscotti . . . . . » 98
» estivo . . . . . » 97

B

Babà . . . . . » 44
Baci d'Alassio . . . . . » 133
» di dama . . . . . » 132
Baicoli . . . . . » 55
Bastoncini pinolati . . . . . » 115
» salati di pasta lievitata . . . . . » 103
Bicciolani di Vercelli . . . . . » 116
Bignole . . . . . » 106
Bijoux . . . . . » 70
Biscotti Bismarck . . . . . » 90
» Cavour . . . . . » 90
» al latte . . . . . » 96
» tipo Roma . . . . . » 96

Biscotti siringati . . . . . pag. 95
» di pasta frolla salata . . . . . » 103
» della salute . . . . . » 54
» all'uovo . . . . . » 85
» quadri salati . . . . . » 102
» di Parigi . . . . . » 89
Biscottini inglesi . . . . . » 86
» nazionali . . . . . » 86
» di Novara . . . . . » 87
» regina . . . . . » 87
Brioches . . . . . » 51
Brutti e Buoni . . . . . » 140
Burro . . . . . » 19
» (succedanei) . . . . . » 20
Bussolà . . . . . » 48

C

Caffettati al cacao . . . . . » 133
Cannoli alla Siciliana . . . . . » 128
Cappuccini . . . . . » 123
Cassatine . . . . . » 110
Charlottes . . . . . » 81
» di mele . . . . . » 82
» di pere . . . . . » 82
» di pesche . . . . . » 83
» di pasta frolla piccole . . . . . » 121
Ciambelle . . . . . » 61
Colle . . . . . » 26
Colomba Pasquale . . . . . » 40
Coloranti . . . . . » 27
Cremini . . . . . » 111
Croissants . . . . . » 52
Crostate di crema e frutta . . . . . » 80

D

Demoiselles . . . . . » 134
Diavolini . . . . . » 134
Duchesse . . . . . » 139

E

Esse di cioccolato . . . . . *pag.* 117
» di pasta frolla . . . . . » 117
Essenze . . . . . » 26

F

Fantasie . . . . . » 59
Farine . . . . . » 15
Fecole . . . . . » 17
Finocchini di Refrancore . . . . . » 90
Focaccia Torinese . . . . . » 39
Fondi Progresso . . . . . » 78
Frolline nocciolate . . . . . » 114
» mandorlate . . . . . » 114
» olandesi . . . . . » 115
» pinolate . . . . . » 114
» rigate . . . . . » 114
» vaniglia . . . . . » 118
Frutta . . . . . » 24

G

Gallettine all'uovo . . . . . » 97
Gateaux Milano . . . . . » 118
Gomme . . . . . » 25
Grissini galletta . . . . . » 95
» all'olio . . . . . » 59
» per the . . . . . » 101
» salati per the . . . . . » 102
Gusci per bignole . . . . . » 69

K

Krapfen . . . . . » 55
Krumiri . . . . . » 116

L

Latte . . . . . » 19
Lieviti . . . . . » 29

Lieviti chimici . . . . . pag. 32
Lievito di birra . . . . . » 31
» compresso . . . . . » 31
» comune . . . . . » 29
» di grani . . . . . » 31
» naturale . . . . . » 29
» di pane . . . . . » 29
» di pasta acida . . . . . » 29
» selezionato . . . . . » 31
Lingue di gatto . . . . . » 99
» di suocera . . . . . » 100

M

Margherite . . . . . » 98
Meglini . . . . . » 117
Meringhe . . . . . » 141
Miele . . . . . » 18

N

Nocciolini . . . . . » 137
Novellini . . . . . » 94

O

Olandesi . . . . . » 132
Oli . . . . . » 24
Ossa da mordere . . . . . » 140
Ovis mollis . . . . . » 118

P

Pan Dolce . . . . . » 37
Pandoro . . . . . » 47
Pan Pavia . . . . . » 89
Pane per sandwich . . . . . » 56
Panettone Genovese . . . . . » 37
» di Milano . . . . . » 32
» Pinerolese . . . . . » 37
» di Torino . . . . . » 36

Panettoni decorati . . . . . *pag.* 38
Pani rettangolari . . . . . » 46
Panini friabili da farcire . . . . . » 58
» per sandwich . . . . . » 57
Pasta biscotto . . . . . » 72
» frolla . . . . . » 67
» reale . . . . . » 70
» sfoglia . . . . . » 63
Paste ghiacciate . . . . . » 110
» piccole ghiacciate . . . . . » 109
» piccole di mandorle . . . . . » 130
» piccole di pasta sfoglia . . . . . » 126
Pasticceria per campagna . . . . . » 129
Pasticcini con crema di marroni . . . . . » 123
» mandorlati . . . . . » 123
» di marmellata . . . . . » 121
» col marzapane . . . . . » 122
» di pasta frolla . . . . . » 120
» di pasta sfoglia . . . . . » 120
» di pasta sfoglia e frutta . . . . . » 123
Pastine al burro . . . . . » 125
» di granturco . . . . . » 115
» mandorla all'uovo . . . . . » 134
Pazientini quaresimali . . . . . » 142
Petits-fours morbidi . . . . . » 131
Pinze milanesi . . . . . » 46
Plum-cakes . . . . . » 60
» piccoli . . . . . » 113
Polenta dolce . . . . . » 74
Polveri panarie . . . . . » 32
Profumi . . . . . » 26

Q

Quaresimali di pasta di mandorle . . . . . » 144

R

Reali . . . . . » 138
Riccioli . . . . . » 99

S

Salatini al formaggio . . . . . *pag.* 104
» ungheresi . . . . . » 58
Sale . . . . . » 23
Sali . . . . . » 25
Savarins . . . . . » 45
Savoiardi . . . . . » 90
Sfogliatini salati per the . . . . . » 102
Sospiri diversi . . . . . » 112
» alla panna . . . . . » 112
» di pasta marroni . . . . . » 112
Sport . . . . . » 113
Spumiglie . . . . . » 141
» al cioccolato . . . . . » 142
Stampini di crema . . . . . » 121
» di frutta . . . . . » 121

T

Tartellette . . . . . » 119
» fantasia . . . . . » 120
» ghiacciate . . . . . » 120
» con frutti freschi . . . . . » 120
Tegole . . . . . » 100
Tirolesi . . . . . » 53
Torta d'Albicocche . . . . . » 79
» d'Amarene . . . . . » 79
» Bocca di Dama . . . . . » 73
» Excelsior . . . . . » 75
» di Fragole . . . . . » 80
» Frangipane . . . . . » 77
» Genovese . . . . . » 72
» di Lamponi . . . . . » 80
» Maddalena . . . . . » 72
» Margherita . . . . . » 71
» Marzapane . . . . . » 76
» di Mele . . . . . » 79
» di Mele alla crema . . . . . » 79
» Munizione . . . . . » 75
» Napoletana . . . . . » 78

Torta Paradiso . . . . . pag. 73
» Parigina . . . . . » 75
» di Pesche . . . . . » 79
» di Prugne . . . . . » 79
» Sultana . . . . . » 78
» di Uva Moscatella . . . . . » 80
» Vittoria . . . . . » 76
Torte . . . . . » 71
Tortine Maddalene piccole . . . . . » 124
» Paradiso piccole . . . . . » 124
» Piemonte . . . . . » 125
Tranciati all'Anice . . . . . » 88
» con Frutta . . . . . » 89
» mandorlati . . . . . » 89
Triestine . . . . . » 49
Trecce Milanesi . . . . . » 46

U

Uova . . . . . » 21
» (conservazione) . . . . . » 22

V

Veneziane . . . . . » 48
Ventinvola . . . . . » 65

Z

Zuccheri . . . . . » 17

Finito di stampare
nella Tipografia "La Palatina,, di G. Bonis
Via Consolata 16 E - Torino
il 26 - 2 - 1951